

**Министерство образования и молодёжной политики Рязанской области
ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера
ордена Славы В.М. Шемарова»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Производственной практики по профессиональному модулю
ПМ.07Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 «Повар»
и 12901 «Кондитер»
Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

2020г

Одобрена методической (цикловой)
комиссией специальных дисциплин
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г
Председатель _____/Л.С. Пищуркова/

Составлена в соответствии с Федеральным
государственным стандартом профессионального
образования по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
И.о. директора ОГБПОУ
«Сасовский индустриальный
колледж имени полного кавалера
ордена Славы В.М. Шемарова»
_____/В.А. Марков/

Автор: Рожкова М.В., преподаватель специальных дисциплин ОГБПОУ «Сасовский
индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

СОГЛАСОВАНО:

(Должность ФИО, подпись работодателя)

« ____ » _____ 202__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики профессионального модуля _____	4
2. Результаты освоения производственной практики профессионального модуля _____	27
3. Структура и содержание производственной практики профессионального модуля _____	30
4. Условия реализации производственной практики профессионального модуля _____	49
5. Контроль и оценка результатов производственной практики профессионального модуля _____	52

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 «Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 «Повар» и 12901 «Кондитер»

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.07. «**Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 «Повар» и 12901 «Кондитер»** на основе **Федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».**

Программа производственной практики профессионального модуля может быть использована в углублённой профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией общественного питания в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения среднего (полного) общего образования, повышения квалификации в рамках данной специальности.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) направлены:

- закрепление и совершенствование приобретённого в процессе теоретического обучения, учебных практик и опыта практической деятельности обучающихся;
 - развитие общих и профессиональных компетенций данного вида профессиональной деятельности студентов;
 - освоение современных производственного оборудования, процессов, технологий;
 - адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.
- Программа производственной практики является составной частью профессионального модуля ПМ.07 «**Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 «Повар» и 12901 «Кондитер».**

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 «Повар» и 12901 «Кондитер»

проводится после изучения теоретического курса по МДК и учебных практик по профессиональным модулям для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

По окончании прохождения производственной практики ПМ.07 студент должен: **иметь практический опыт:**

- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приготовления каш и гарниров из круп;

- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
- приготовления блюд из яиц; приготовления блюд из творога;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;
- приготовления горячих напитков;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции;
- порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;
- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки экзотических и редких видов овощей и фруктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нарезки и формовки овощей и фруктов;
- приготовления и оформления канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок;
- приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;
- приготовления и оформления горячих и холодных соусов;
- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;
- приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий;

- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих десертов;
- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- контроля хранения и расхода продуктов на производстве;
- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- участия в организации и контроле текущей деятельностью бригады поваров;
- участия в управлении текущей деятельности основного производства организации питания;
- отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

умение:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты;
- проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны;
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;
- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты;
- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение до момента использования;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

- взвешивать, измерять продукты, входящие в правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов, состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой;- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов;
- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов;
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов;
- определять степень готовности бульонов, отваров, супов;
- доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции;
- владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов;
- подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости;
- выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
- проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче;
- порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании);
- охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;
- разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования;
- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение до момента использования;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов;
- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов;
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
- рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов;
- определять степень готовности соусов;
- доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции;
- владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления;
- проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском;
- поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче;
- порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании);
- охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;
- разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.
- рассчитывать стоимость горячих соусов;
- вести учет реализованных с раздачи горячих соусов;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции.
- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение до момента использования;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, других продуктов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров;
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий;
- определять степень готовности блюд;
- доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;
- владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий;
- подбирать гарниры, соусы;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи;
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров перед отпуском, упаковкой на вынос;
- поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров на раздаче;

- порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров при их порционировании (комплектовании);
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований;
- рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
- выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, 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;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- выбирать, применять, изделий, закусок;
- владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;
- соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами;
- подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену(чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике);

- различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов;
- выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов;
- упаковывать, осуществлять маркировку, упакованных неиспользованных пищевых продуктов;
- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
- поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;
- порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия из закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);
- хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;
- выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования;
- рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
- 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;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции;
- владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд;
- рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
- вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, заказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих напитков;
- определять степень готовности холодных и горячих напитков;
- доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции;
- владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих напитков;
- соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости;

- выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил;
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты;
- рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков;
- вести учет реализованных холодных и горячих напитков;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;
- принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчет по платежам;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
- подготавливать рабочее место оборудование, инвентарь, посудой, сырьем, материалами в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать Региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;

- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе;
- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
- варить сахарный сироп;
- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты;
- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши;
- подготавливать отделочные полуфабрикаты;
- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять;
- безналичные платежи; составлять отчет по платежам;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
- распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции;
- составлять рациональные графики работы членов бригады/команды;
- обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства.
- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья,

приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки;
- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.
- выбирать, применять комбинировать различные способы хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты;

- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, фарши;
- подготавливать отделочные полуфабрикаты;
- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- проводить оформление хлебобулочных изделий;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;
- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять; безналичные платежи;
- составлять отчет по платежам;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты;
- готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное, слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;

- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов.
- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;
- принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;
- безналичные платежи; составлять отчет по платежам;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции.

знание:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- способы правки кухонных ножей;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе: система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовление, подготовке к реализации полуфабрикатов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к соблюдению личной гигиены персоналом при упаковочных материалах, способы хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение столовой посуды, столовых приборов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов, состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой;- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов;
- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления, отваров бульонов, холодных и горячих супов;
- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы, ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
- температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй;
- техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи;
- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов;
- правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов;
- требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов;
- правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов;
- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
- температурный режим и правила приготовления горячих соусов;

- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй;
- техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи горячих соусов;
- температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;
- правила охлаждения, замораживания и хранения соусов;
- требования к безопасности хранения готовых горячих соусов;
- правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток;
- ассортимент и цены на горячие соусы;
- правила торговли;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, из различного сырья;
- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
- температурный режим и правила приготовления горячих блюд;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий;
- ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй;
- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, для подачи;

- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий;
- температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий;
- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий;
- ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, гарниры;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя;
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- регламенты, стандарты, в том числе требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- ассортимент технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй;
- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;
- способы упаковки, складирования пищевых продуктов;
- виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов;
- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;
- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток;

- ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя;
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
- условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах;
- правила составления заявки на склад;
- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
- температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов;

- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- Техника общения, ориентированная на потребителя;
- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
- температурный режим и правила приготовления холодных и горячих напитков;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих напитков;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ;
- ассортимент и цены на холодные и горячие напитки на день принятия платежей;- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды, характеристика контрольно-кассовых машин;
- виды, правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила общения с потребителями.
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя;
- безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
- виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности;
- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;
- правила торговли; виды оплаты по платежам;
- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;
- виды, правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность.
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение упаковочных материалов;

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
- виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;
- правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток;
- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

- правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
- ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;
- правила торговли; виды оплаты по платежам;
- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя.
- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
- ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;
- правила торговли; виды оплаты по платежам;
- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями;

- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля 216 часа:

Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» - 108 часов,

Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер» - 108 часов.

Производственная практика ПП.07 проводится на четвёртом курсе в течение восьмого семестра.

Итоговой формой контроля знаний студентов по окончании производственной практики является дифференцированный зачёт.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Прохождение производственной практики способствует освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - **«Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 «Повар» и 12901 «Кондитер» и формирование соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):**

Код	Наименование результата обучения
ВД 7	Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ВД 8	Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»
ПК 8.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий
ПК8.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий
ПК 8.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий
ПК 8.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий
ПК 8.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Структура и содержание производственной практики ПП.07 профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 «Повар» и 12901 «Кондитер»

3.1. Тематический план производственной практики ПП.07

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессиональной деятельности, тем производственной практики	Всего часов по профессии	Всего часов
1	2	3	4
ОК.1- ОК.5 ОК.7, ОК.9-ОК.11 ПК 7.1. - 7.10.	Производственная практика ПП.07		216
	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	108	
	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	108	
	Дифференцированный зачёт		
	Квалификационный экзамен		
	Всего:		216

3.2. Содержание производственной практики профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 «Повар» и 12901«Кондитер»

Наименование видов, разделов и тем практики профессионального модуля (ПМ)	Содержание практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Производственная практика ПП.07		216	
Выполнение работ по профессии 16675 Повар		108	2
Раздел 1. Организация работы повара		108	2
Тема 1.	Содержание	<u>6</u>	<u>2</u>
Организация и подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Изучение норм охраны труда и техники безопасности на предприятии. Организация рабочего места по выполнению работ.	6	2
Тема 2.	Содержание	<u>6</u>	<u>2</u>

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	6	2
Тема 3.	Содержание	<u>18</u>	<u>2</u>
Приготовление бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск бульонов.	6	2
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих супов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи хранение, отпуск горячих супов.	6	2
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск холодных супов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи хранение, отпуск холодных супов.	6	2
Тема 4.	Содержание	<u>18</u>	<u>2</u>
Приготовление, хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих соусов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	6	2
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих соусов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	6	2
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных соусов и маринадов разнообразного ассортимента.	6	2

	Хранение, отпуск холодных соусов и маринадов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
Тема 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.	Содержание	<u>30</u>	<u>2</u>
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента из овощей и грибов. Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	6	2
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	6	2
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента из рыбы. Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	6	2
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента из мяса и субпродуктов. Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	6	2
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента из птицы. Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров.	6	2
	Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров.		

	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
Тема 6. Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	Содержание	<u>12</u>	<u>2</u>
	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению бутербродов, канапе, холодных блюд. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бутербродов, канапе, холодных блюд разнообразного ассортимента. Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов. Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	6	2
	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению кулинарных изделий, закусок. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов. Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	6	
Тема 7. Приготовление, творческое оформление, реализация сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание	18	2
	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд, десертов разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка / раздачи.	6	2

	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих сладких блюд.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление горячих десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка / раздачи.</p>	6	2
	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих напитков.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка / раздачи.</p>	6	2
	Итого	108	
Раздел 2. Организация работы кондитера		108	2
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		108	2
Тема 8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		18	2
	Содержание	<u>18</u>	<u>2</u>
	<p>Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление отделочных полуфабрикатов.</p>	6	

	<p>Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Координация деятельности подчиненного персонала</p>	6	2
	<p>Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Координация деятельности подчиненного персонала.</p>	6	2
<p>Тема 9. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий.</p>		6	2
	Содержание	<u>6</u>	<u>2</u>
	<p>Подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ведение расчетов с потребителями.</p> <p>Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства мучных изделий сложного ассортимента по количеству качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска,</p>	6	2

	упаковки на вынос готовых мучных кондитерских изделий.		
Тема 10. Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.		18	2
	Содержание	<u>18</u>	<u>2</u>
	Подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ведение расчетов с потребителями. Составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства отделочных полуфабрикатов (сиропа, карамели) для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов. Хранение отделочных полуфабрикатов.	6	2
	Подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ведение расчетов с потребителями. Составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства отделочных полуфабрикатов (глазури, мастики, марцепана) для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов. Хранение отделочных полуфабрикатов.	6	2
	Подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ведение расчетов с потребителями.	6	2

	Составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства отделочных полуфабрикатов (кремов) для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов. Хранение отделочных полуфабрикатов.		
Тема 11. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий		18	2
	Содержание	<u>18</u>	<u>2</u>
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление кондитерских изделий разнообразного ассортимента из (пресного теста, вафельного, пряничного теста). Хранение, отпуск, упаковка на вынос кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	6	2
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление кондитерских изделий разнообразного ассортимента из (песочного, бисквитного, заварного теста). Хранение, отпуск, упаковка на вынос кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	6	2
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление кондитерских изделий разнообразного ассортимента из (слоёного, миндального, воздушного теста) Хранение, отпуск, упаковка на вынос кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	6	2

	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.		
Тема 12. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий.		12	2
	Содержание	<u>12</u>	<u>2</u>
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление мучных изделий разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями	6	2
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление мучных изделий разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями	6	2
Тема 13. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов.		36	2
	Содержание	<u>36</u>	<u>2</u>
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление (бисквитных) тортов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск, упаковка на вынос тортов разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	6	2
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление (песочных) тортов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск, упаковка на вынос тортов разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	6	2

	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление тортовразнообразного ассортимента (из разных видов теста) Хранение, отпуск, упаковка на вынос тортов разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	6	2
	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление (бисквитных) пирожных разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	6	2
	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление (песочных) пирожных разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	6	2
	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление пирожных разнообразного ассортимента из различных видов теста. Хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	6	2
Дифференцированный зачёт			
Экзамен квалификационный			
	Всего	216	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики

Производственная практика профессионального модуля проводится на базе профильных предприятий города, района, на основе прямых договоров.

Требования к освоению рабочих мест предприятий оборудовани ем и инструментом

Наименование рабочих мест	Технологическое оборудование и оснастка
Готовить и оформлять супы сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Зона приготовления горячих супов: весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -льдогенератор. Механическое оборудование: -блендер(гомогенизатор)(ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -мясорубка, -овощерезка, -привод универсальный для взбивания, оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -нитраттестер, -машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: -машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная.
Готовить и оформлять горячие соусы сложного ассортимента	Зона приготовления горячих соусов: Весоизмерительное оборудование: -весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина,

	<ul style="list-style-type: none"> -льдогенератор Механическое оборудование: <ul style="list-style-type: none"> -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, Тепловое оборудование: <ul style="list-style-type: none"> -плиты электрические или с индукционным нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: <ul style="list-style-type: none"> -машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: <ul style="list-style-type: none"> -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная.
<p>Готовить и оформлять горячие блюда и гарниры из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учётом потребителей</p>	<p>Зона приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента:</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -весы настольные электронные. <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогенератор <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -плиты электрические или с индукционным нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки,

	<p>-термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: -машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная.</p>
<p>Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из рыбы, мяса и домашней птицы сложного ассортимента с учётом потребителей</p>	<p>Зона приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья: Весоизмерительное оборудование: -весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогенератор Механическое оборудование: -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, Тепловое оборудование: -плиты электрические или с индукционным нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: -машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная.</p>
<p>Готовить бутерброды, кулинарных закусок готовить и оформлять с учётом различных категорий потребителей</p>	<p>Зона приготовления холодных закусок: Весоизмерительное оборудование: -весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогенератор Механическое оборудование: -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),</p>

	<p>-процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, Тепловое оборудование: -плиты электрические или с индукционным нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: -машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная.</p>
<p>Готовить и оформлять холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента</p>	<p>Весомизмерительное оборудование: -весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогенератор Механическое оборудование: -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, Тепловое оборудование: -плиты электрические или с индукционным нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: -машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: -стол производственный с моечной ванной,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная.
<p>Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия сложного ассортимента</p>	<p>Отделение для приготовления различных видов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -плита электрическая. <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -миксер, -куттер, -мясорубка, -универсальный привод со сменными механизмами. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стеллаж стационарный, -стеллаж передвижной, - производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, -полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, -лампа для карамели, -аппарат для темперирования шоколада, -сифон, -газовая горелка (для карамелизации), -помпа для карамели, -аэрограф, -формы для конфет, -формы для шоколадных фигур, -набор молдов для мастики, карамели, шоколада, -табурет низкий для дежи (котлов), -моечная ванна.
<p>Готовить и оформлять пирожные и торты сложного ассортимента</p>	<p>Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -весы настольные электронные, -весы напольные. <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -шкаф холодильный, -шкаф морозильный <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -овоскоп, -нитраттестер, -машина для вакуумной упаковки, <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стеллаж стационарный, -стеллаж передвижной, -полки, -производственный стол.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Нормативно-правовые акты:

1. Трудовой кодекс РФ.
2. ФГОС СПО 19.02.10.«Технология продукции общественного питания»
Утвержден приказом Министерства образования и науки РФ..
3. Учебный план по профессии 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», разработанный в ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

Основные источники:

- 1.Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие, Мн: ООО «Новое знание», 2015.-799с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2014. – 320 с.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2015.– 256
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 272с.
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2015.- 352 с. (СПО).
6. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие, М.: Дашков и К°, 2015. – 314 с.

Интернет-ресурсы:

- 1.<http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
- 2.<http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> -
Технология ПОП - лекции
- 3.<http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2011. – 496 с.
- 2.Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев.А.С.К.. - 2011, 656 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. – 352с.
3. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2011.- 348 с.
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2012.- 96с.
5. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
6. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.

4.3. Общие требования к организации производственной практики профессионального модуля

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках освоения профессионального модуля ПМ.07 «**Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 «Повар» и 12901 «Кондитер»**

Условием допуска обучающихся к прохождению производственной практики является успешное освоение междисциплинарного курса МДК.07.01. «Кулинария. Технология приготовления мучных кондитерских изделий» и учебной практики по модулю.

Производственная практика (по профилю специальности) организуется и проводится в форме производственной деятельности студентов, которая отвечает требованиям программы практики.

Обучающимся предоставляется право самостоятельного подбора организации - базы практики по месту жительства.

По итогам прохождения производственной практики студентами оформляется отчет установленной формы.

- Титульный лист (Приложение 1),
- Индивидуальное задание (Приложение 2),
- Производственная характеристика (Приложение 3),
- Дневник (Приложение 4),
- Технологическая карта и схема приготовления блюда, определенного заданием (Приложение 5),

Общее содержание отчета дается в Приложении 6.

Примерный перечень индивидуальных заданий студентам на период прохождения производственной практики дается в Приложении 7.

Оформленный отчет предоставляется студентом руководителю практики от учебного заведения по окончании прохождения производственной практики Итоговой формой контроля знаний студентов по окончании производственной практики является дифференцированный зачет. При простановке оценки за дифференцированный зачет рекомендуется учитывать кроме качества ответа по билетам или вопросам дифференцированного зачета, следующие показатели:

- выполнение индивидуального задания;

- качество отчета по практике;
- итоговую оценки руководителя практики от организации, на базе которой студент проходил практику;
- характеристику, представленную от организации, на базе которой проходила практика.

Критерии оценки производственной практики

Промежуточный контроль по окончании практики – дифференцированный зачет (проводится в форме защиты отчета по практике). Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов в следующей сессии.

Оценка	Критерии
5 (отлично)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, успешно справился с производственными поручениями, в полном объеме выполнил индивидуальное задание, правильно оформил дневник и отчет о практике, оценка руководителя практики за отчет «отлично» или «хорошо», свободно отвечает на все вопросы по существу, имеет положительный отзыв-характеристику с места практики
4 (хорошо)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, успешно справился с производственными поручениями, имеет незначительные замечания по выполнению индивидуального задания, оформил дневник и отчет о практике с незначительными недостатками, отвечает на вопросы по существу, имеет положительный отзыв-характеристику с места практики
3 (удовлетворительно)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, не получал производственные поручения, индивидуальное задание выполнено в объеме 70%, оформил дневник и отчет о практике с недостатками, редко отвечает на вопросы по существу, имеет отзыв-характеристику с места практики с указанием отдельных недостатков.
2 (неудовлетворительно)	выставляется, если студент не выполнил план прохождения учебной практики, неправильно оформил индивидуальное задание, дневник и отчет о практике, не отвечает на вопросы по существу, имеет отрицательный отзыв-характеристику с места

Студент, не выполнивший программу практики, и получивший оценку «неудовлетворительно» считается не прошедшим практику.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из колледжа как имеющие академическую задолженность.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично в свободное от учебы время.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики профессионального модуля

Реализация программы может осуществляться мастерами производственного обучения, имеющими среднее специальное или высшее образование по профилю специальности, а также преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее образование, соответствующее профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Педагоги проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, повышение квалификации – не реже одного раза в пять лет.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный *отчет о выполнении работ и приложений* к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении производственной практики.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики от колледжа: текущий – постоянно в процессе прохождения студентами практики, итоговый – в форме дифференцированного зачёта по окончании практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов производственной практики; - самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов производственной практики; - самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов.	Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов производственной практики; - самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет

		попроизводственной практике
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих соусов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов производственной практики; - самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов производственной практики; - самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бутербродов, канапе, холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента. Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов. Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов производственной практики; - самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных и	Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов производственной практики; - самооценки студентов (дневник

	горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие спотребителями при отпуске продукции с прилавка / раздачи. Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие спотребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 7.8. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие спотребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов производственной практике; - самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий	Подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ведение расчетов с потребителями	Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов производственной практике; - самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 8.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ведение расчетов с потребителями. Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента по количеству качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и	Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов производственной практике; - самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по производственной практике

	<p>безопасность сырья, продуктов, материалов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Хранение отделочных полуфабрикатов.</p>	
<p>ПК 8.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики.</p> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отчетов по каждому из разделов производственной практики; - самооценки студентов (дневник студента). <p>Итоговый контроль:</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практике</p>
<p>ПК 8.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики.</p> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отчетов по каждому из разделов производственной практики; - самооценки студентов (дневник студента). <p>Итоговый контроль:</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практике</p>
<p>ПК 8.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики.</p> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отчетов по каждому из разделов производственной практики; - самооценки студентов (дневник студента). <p>Итоговый контроль:</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практике</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> • точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; • адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; • оптимальность определения этапов решения задачи; • адекватность определения потребности в информации; • эффективность поиска; • адекватность определения источников нужных ресурсов; • разработка детального плана действий; • правильность оценки рисков на каждом шагу; • точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.
ОК.0 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; • адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; • точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; • адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.
ОК.0 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> • актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; • точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.

<p>ОК.0 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; • оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК.0 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> • грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; • толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК.0 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> • понимание значимости своей профессии 	<p>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК.0 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> • точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> • адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); • адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; • точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.</p>

Содержание отчета по производственной практике.

ПМ.07«Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 «Повар» и 12901«Кондитер»

Наименование модуля

I. Титульный лист.

II. Бланк индивидуального задания на производственную практику.

III. Оглавление:

1.Характеристика предприятия

(Организационно-правовая форма, режим работы, штат предприятия, количество посадочных мест, формы и методы обслуживания).

2. Организация производства холодного, горячего, мучного, кондитерского цехов.

(Оснащение оборудованием и инструментом, размещение оборудования, эксплуатация оборудования).

3.Индивидуальное задание :

Название задания

- Характеристика блюда и кондитерского изделия,
- Калькуляционная карта,
- Техничко-технологическая карта,
- Схема приготовления блюда и кондитерского изделия.

4. Организация рабочего места повара и кондитера при приготовлении блюда и кондитерского изделия.

5. Техника безопасности и охрана труда при выполнении работ (приготовлении блюда и кондитерского изделия).

IV. Производственная характеристика практиканта.

V. Дневник прохождения практики.

VI. Список используемой литературы.

VII. Приложение

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области ОГБПОУ «Сасовский
индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

ОТЧЕТ

О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.07

Профессиональный модуль ПМ.07 «Выполнение работ по рабочим профессиям 16675«Повар»
и 12901«Кондитер»
Наименование модуля

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Наименование

Курс 4, группа ПК-72
№ курса № группы

Выполнил: Студент:Архипова Марина Ивановна
ФИО студента

Руководитель: Мастер ПО:Рожкова Марина Викторовна
Должность и ФИО руководителя практики

Оценка руководителя:

Подпись руководителя:

Дата защиты отчета: «__»_____20 г.

**Министерство образования и молодежной политики Рязанской области ОГБПОУ
«Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера
ордена Славы В.М. Шемарова»**

«Утверждаю»

Зам.директора по УПР

_____/В.А. Марков/

« ____ » _____ 201 _г.

Индивидуальное задание

на период производственной практики ПП.07

с « ____ » _____ 202 _г. по « ____ » _____ 202 _г.

студентке **Артамоновой Татьяны Александровны**

ФИО студента

Профессиональный модуль ПМ.07 «Выполнение работ по рабочим профессиям 16675

Наименование модуля

«Повар»и12901«Кондитер»

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование специальности

Курс 4, группа ПК-72

№ курса

№ группа

Тема задания: Технология приготовления кондитерского изделия из песочного теста.

**Технология приготовления сложного холодного десерта «Самбук
апельсиновый»**

Вопросы, подлежащие изучению:

1.Характеристика предприятия

(Организационно-правовая форма, режим работы, штат предприятия, количество посадочных мест, формы и методы обслуживания).

2. Организация производства холодного, горячего, мучного и кондитерского цеха.

(Оснащение оборудованием и инструментом, схема размещения оборудования, эксплуатация оборудования).

3. Приготовление блюда (изделия):

(Характеристика кондитерского изделия, калькуляционная карта, акт проработки сырья, технико-технологическая карта, схема приготовления блюда).

4. Организация рабочего места повара и кондитера при приготовлении блюда и кондитерского изделия.

5. Техника безопасности и охрана труда при выполнении работ (приготовлении блюда и кондитерского изделия).

Мастер производственного обучения: _____/М.В. Рожкова/

Руководитель практики от колледжа

Подпись

V. ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПМ.07:

«Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 «Повар» и 12901 «Кондитер»

Наименование модуля

Дата		Выполняемая работа	Количество часов
с	по		
		Изучение норм охраны и техники безопасности на предприятии при: выполнении работ по приготовлению блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оснащение рабочих мест для приготовления блюд и разделки теста. ФАКТ	6

--	--	--	--

Руководитель практики от предприятия: _____ / _____ /

Подпись

Расшифровка подписи

МП

Приложение 2

**Министерство образования и молодежной политики Рязанской области ОГБПОУ
«Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера
ордена Славы В.М. Шемарова»**

«Утверждаю»

Зам.директора по УПР

_____/В.А. Марков/

« ____ » _____ 202_ г.

Индивидуальное задание

на период производственной практики ПП.07
с «__» _____ 202_ г. по «__» _____ 202_ г.

студентке **Артамоновой Татьяны Александровны**
ФИО студента

Профессиональный модуль ПМ.07 «Выполнение работ по рабочим профессиям 16675

Наименование модуля

«Повар» и 12901 «Кондитер»

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Наименование специальности

Курс 4, группа ПК-72

№ курса

№ группа

Тема задания: Технология приготовления кондитерского изделия из песочного теста.

Вопросы, подлежащие изучению:

1. Характеристика предприятия
(Организационно-правовая форма, режим работы, штат предприятия, количество посадочных мест, формы и методы обслуживания).
2. Организация производства кондитерского цеха.
(Оснащение оборудованием и инструментом, схема размещения оборудования, эксплуатация оборудования).
3. Приготовление блюда:
(Характеристика кондитерского изделия, калькуляционная карта, технико-технологическая карта, схема приготовления блюда).
4. Организация рабочего места кондитера при приготовлении кондитерского изделия.
5. Техника безопасности и охрана труда при выполнении работ (приготовлении блюда).

Мастер производственного обучения: _____ /М.В. Рожкова/
Руководитель практики от колледжа _____ Подпись
МП

« ___ » _____ 201_г.

Примерный перечень индивидуальных заданий по производственной практике ПП.07 профессионального модуля

ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧИМ ПРОФЕССИЯМ 16675 «ПОВАР», 12901 «КОНДИТЕР»

1. Технология приготовления и оформление блюд из тушёных овощей.
2. Технология приготовления изделия - булочка «Школьная»
3. Технология приготовления и оформление запеченных овощей.
4. Технология приготовления изделия – булочка «Ванильная»
5. Технология приготовления и оформления блюд из грибов.
6. Технология приготовления изделия – булочка с орехами.
7. Технология приготовления и оформления блюд из рыбы жареной.
8. Технология приготовления изделия – булочка «Шафранная»
9. Технология приготовления и оформление блюд из рыбной котлетной массы.
10. Технология приготовления изделий из блинного теста.
11. Технология приготовления и оформление блюд из рыбы запеченной.
12. Технология приготовления изделия – булочка «Лимонная».
13. Технология приготовления и оформление блюд из морепродуктов.
14. Технология приготовления изделия – булочка «Российская».
15. Технология приготовления и оформления блюд из жареного мяса.
16. Технология приготовления изделия – булочка «Веснушка».
17. Технология приготовления и оформления блюд из тушёного мяса.
18. Технология приготовления изделия – булочка «Дорожная».
19. Технология приготовления и оформления блюд из рубленой мясной массы.
20. Технология приготовления изделия – булочка с кардамоном.
21. Технология приготовления и оформления блюд из сельскохозяйственной птицы.
22. Технология приготовления изделия – сдоба «Выборгская».
23. Технология приготовления и оформления запеченных блюд из птицы.
24. Технология приготовления изделия – детская фигурная сдоба.
25. Технология приготовления и оформления блюда «Желе из сока».
26. Технология приготовления изделия – крендель сдобный «Юбилейный».
27. Технология приготовления и оформления блюда «Мусса из клюквы».
28. Технология приготовления изделия – рогалик ореховый.
29. Технология приготовления и оформления блюда «самбук абрикосовый».
30. Технология приготовления изделия - пирог «Лакомка».
31. Технология приготовления и оформления блюда из сыра и творога.
32. Технология приготовления изделия - «Ватрушка с творогом».
33. Технология приготовления и оформления блюда из мяса, жаренного порционными кусками.
34. Технология приготовления изделия – пирожки печёные с фаршем.

