



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник колледжа  
С.М. Карпович

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**МО-43 02 15-ПП.РП**

РАЗРАБОТЧИКИ механико- технологическое отделение

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ Судьбина Н.А.

ВЕРСИЯ V.1

ГОД РАЗРАБОТКИ 2021

## Содержание

1 Цели и задачи производственной практики .....	3
2 Результаты освоения производственной практики .....	15
3 Структура и содержание производственной практики .....	18
4 Условия реализации производственной практики .....	29
5 Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	35
6 Сведения о согласовании .....	48
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 .....	49
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 .....	51
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 .....	64
ПРИЛОЖЕНИЕ 4 .....	65
ПРИЛОЖЕНИЕ 5 .....	66

## **1 Цели и задачи производственной практики**

### **1.1 Область применения рабочей программы**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки и направлена на подготовку к выполнению основных видов профессиональной деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области Поварское и кондитерское дело при наличии среднего (полного) общего образования.

Программа разработана на основе:

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 51, «Повар» (3-4 разряда), утвержден постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 года N 30;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. №610н (Зарегистрировано в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г.);

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 51, «Кондитер» (3-4 разряда), утвержден постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 года N 30;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015г. №597н (Зарегистрировано в Минюсте РФ 21 сентября 2015 г.);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

- Положения об организации и проведении практики обучающихся колледжа, осваивающих основные профессиональные образовательные программы по ФГОС СПО утвержденного начальником колледжа от 24 января 2020 г.

## 1.2 Результатам освоения практики

Целью производственной практики является формирование у обучающихся профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, а также сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Результаты освоения программы производственной практики направлены на формирование и освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих основным видам деятельности в соответствии с ФГОС СПО.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

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

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм;

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте;

ПК.7.1 Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов, для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий;

ПК 7.2 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд;

ПК.7.3 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов;

ПК 7.4 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов;

ПК.7.5 Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий;

ПК 7.6 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК.7.7 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных;

ПК 7.8 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных;

ПК.7.9 Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты.

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
-----------------------------	-----------------------------------	--------------------



<b>ПК 1.3 – ПК 1.4</b>	<b>Способен:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- разрабатывать ассортимента полуфабрикатов;</li><li>- разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li><li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество, безопасность продуктов, обрабатывать различными методами экзотические и редкие виды сырья, приготовить полуфабрикаты сложного ассортимента;</li><li>- упаковывать, хранить готовую продукцию и обработанное сырьё с учетом требований к безопасности;</li><li>- контролировать качество и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов;</li><li>контролировать хранение и расход продуктов.</li></ul>	<b>Иметь практический опыт в:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</li><li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li><li>- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li></ul>
------------------------	---	--

<p><b>ПК 2.1 - ПК 2.8</b></p>	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разрабатывать и адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>- упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контролировать хранение и расход продуктов.</li> </ul>	<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li> </ul>
-------------------------------	--	---

<b>ПК 3.1- ПК 3.7</b>	<b>Способен:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разрабатывать ассортимент холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разрабатывать и адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать холодные блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>- упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контролировать хранение и расход продуктов контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>	<b>Иметь практический опыт в:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li> </ul>
-----------------------	---	---

<b>ПК 4.1 - ПК 4.6</b>	<b>Способен:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разрабатывать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разрабатывать и адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать холодные и горячие десерты, напитки сложного приготовления, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>- упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контролировать хранение и расход продуктов.</li> </ul>	<b>Иметь практический опыт в:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li> </ul>
------------------------	--	---

<p><b>ПК 5.1 - ПК 5.6</b></p>	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разрабатывать ассортимент хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разрабатывать и адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество, безопасность кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготавливать различными методами, творчески оформлять, эстетично подавать хлебобулочные, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>- упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</li> <li>- приготавливать, хранить фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- подготавливать к использованию и хранению отделочные полуфабрикаты промышленного производства;</li> <li>- контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции; контролировать хранение и расход продуктов.</li> </ul>	<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li> </ul>
-------------------------------	---	---

<p><b>ПК 6.1.- ПК 6.5</b></p>	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать различные виды меню, разрабатывать и адаптировать рецепты блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторские, брендовые, региональные с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- осуществлять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- организовывать и контролировать качество выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</li> <li>- обучаться, инструктировать поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</li> </ul>	<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- координации деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;</li> <li>- проведении инвентаризации запасов;</li> <li>- планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</li> <li>- контроле качества выполнения работ;</li> <li>- организации текущей деятельности персонала;</li> <li>- планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;</li> <li>- инструктировании, обучении на рабочем месте</li> <li>- оценке результатов обучения.</li> </ul>
-------------------------------	--	---

<p><b>ПК 7.1 – ПК 7.9</b></p>	<p><b>Способен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить подготовку рабочего места согласно производственной программы предприятия с учетом НТД для ПОП;</li> <li>- производить подготовку сырья согласно производственной программы предприятия с учетом НТД для ПОП;</li> <li>- соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу;</li> <li>- анализировать условия работы оборудования; анализировать его пищевую ценность;</li> <li>- анализировать требования к качеству сырья;</li> <li>- осуществлять техническую эксплуатацию оборудования;</li> <li>- оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий;</li> <li>- производить различными способами расчеты ингредиентов;</li> <li>- выбирать вид сырья и способы обработки, приготовления оценивать основные критерии качества кулинарной продукции;</li> <li>- анализировать технологию приготовления кулинарной продукции;</li> <li>- определять режимы приготовления, реализации и хранения кулинарной продукции;</li> <li>использовать актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции;</li> <li>- анализировать различные способы и приемы</li> </ul>	<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке рабочего места для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;</li> <li>- выполнении работ в соответствии с технологией и требованиями организации;</li> <li>- приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовлении бульонов и супов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовлении горячих закусок, вторых блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- подготовке рабочего места для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий;</li> <li>- приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовлении основных классических тортов и пирожных, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовлении легких обезжиренных тортов и пирожных, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</li> </ul>
-------------------------------	---	--

## 2 Результаты освоения производственной практики


Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность, закрепление и развитие у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ, установленных ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций по избранной специальности.



Код	Наименование результата обучения по специальности
<b>профессиональные компетенции</b>	
<b>ВД 1</b>	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 2</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
<b>ВД 3</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 4</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков



Код	Наименование результата обучения по специальности
<b>профессиональные компетенции</b>	
	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	
ПК 7.1	Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий
ПК 7.2	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов.
ПК 7.5	Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ			
Файл: МО-43 02 15.ПП.РП	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.1	С.18/66

### 3 Структура и содержание производственной практики

#### 3.1 Структура производственной практики и бюджета времени

Семестр	Наименование производственной практики	Наименования видов работ производственной практики.	Всего часов
	1	2	3
3 семестр	ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72
5 семестр	ПП.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	90
	ПП.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72
	ПП.07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	54
6 семестр	ПП.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	234
7 семестр	ПП.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36
	ПП.07.02	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	36
8 семестр	ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	198
<b>ВСЕГО</b>			<b>792</b>


*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ			
Файл: МО-43 02 15.ПП.РП	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.1	С.19/66

### 3.2. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов производственной практики	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение разделов производственной практики		
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося		
			Всего, часов	В том числе планируемые работы	-
ПК 1.3, ПК 1.4	ПП.01.01 РАЗДЕЛ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	72		
ПК 2.2 – ПК 2.8	ПП.02.01 РАЗДЕЛ 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	90	90		
ПК 3.1 – ПК 3.7	ПП.03.01 РАЗДЕЛ 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	72		
ПК 7.1 – ПК 7.4	ПП.07.01 РАЗДЕЛ 4 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	54	54		
ПК 5.1 – ПК 5.6	ПП.05.01. РАЗДЕЛ 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	234	234		
ПК 4.1 – ПК 4.6	ПП.04.01 РАЗДЕЛ 6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36	36		
ПК 7.5 – ПК 7.9	ПП.07.02 РАЗДЕЛ 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	36	36		
ПК 6.1 – ПК 6.5	ПП.06.01 РАЗДЕЛ 8 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	198	198		
<b>Всего</b>		<b>792</b>	<b>792</b>		


*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ			
Файл: МО-43 02 15.ПП.РП	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.1	С.20/66

### 3.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов производственной практики/тем	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. ПП.01.01</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента- <b>3 семестр</b>		72	
Тема 1.1 Разработка ассортимента полуфабрикатов	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ	12	
	1 Ознакомление с предприятием, составление производственную программу (план-меню, меню и т.д.) с учетом типа, класса предприятия, сезона, расположения, контингента потребителей и т.д., используя НТД.	1	1
	2 Освоение правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков. оформление заявки (требование в кладовую) на склад и накладную со склада согласно производственной программы и фактического наличия сырья, прием сырья, используя НТД	5	1
	3 Разработки ассортимента полуфабрикатов	6	1
Тема 1.2 Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов Расчет массы мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для изготовления полуфабрикатов	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ	24	2
	1 Освоение технологических характеристик мясного, рыбного, нерыбного водного сырья, кроликов, дичи и птицы и сырья растительного. Оформление ТК, сырьевой ведомости или наряд-заказа, используя действующие НТД с учетом специфики предприятия, сезона, кондиции сырья согласно производственной программы.	12	2
	2 Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов	12	2
Тема 1.3. Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ	6	
	1 Участие в организации работы мясного, рыбного, птицеводческого и овощного цехов. Организация работы персонала мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицеводческого, овощного цехов с учетом технологического процесса для производства полуфабрикатов согласно производственной программы	6	3
Тема 1.4 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ	38	
	1 Выполнение технологического процесса механической кулинарной обработки мяса и субпродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья, овощей, плодов, грибов; производства и ассортимента полуфабрикатов сложного ассортимента	12	3
	2 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента	6	2
Тема 1.5. Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с уче-	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ	6	
	1 Применение упаковки готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к	3	3

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ			
Файл: МО-43 02 15.ПП.РП	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.1	С.21/66

Наименование разделов производственной практики/тем	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
том требований к безопасности		безопасности		
	2	Использование методов хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности	3	2
Тема 1.6 Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		4	
	1	Ознакомление с контролем качества и безопасности обработанного сырья	2	2
	2	Организация контроля качества и безопасности полуфабрикатов	2	2
Тема 1.7 Контроль хранения и расхода продуктов.	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		2	
	1	Использование контроля хранения и расхода продуктов	2	2
Всего			72	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			*	
<b>Раздел 2.ПП.02.01</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>4 семестр</b>			54	
Тема 2.1 Организация разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		12	
	1	Ознакомление с предприятием, составление производственную программу (план-меню, меню и т. д.) с учетом типа, класса предприятия, сезона, расположения, контингента потребителей и т.д., используя НТД	1	2
	2	Использование товароведческих характеристик сырья при разработке ассортимента сложной кулинарной продукции	11	2
Тема 2.2 Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		6	
	1	Выполнение разработки рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	4	2
	2	Выполнение адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	2	2
Тема 2.3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		28	
	1	Организация работы горячего цеха. Организация работы персонала цеха с учетом технологического процесса для производства сложной горячей кулинарной продукции согласно производственной программы	4	2
	2	Организация работы соусного отделения горячего цеха. Организация работы персонала цеха с учетом технологического процесса для производства сложной горячей кулинарной продукции согласно производственной программы.	2	2
	3	Выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих блюд (супов, соусов, вторых блюд)	12	2
	4	Выполнение технологического процесса приготовления кулинарных изделий	6	2
	5	Выполнение технологического процесса приготовления закусок сложного ассортимента	4	3

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Файл: МО-43 02 15.ПП.РП


Год начала подготовки: 2021

Версия: V.1

С.22/66

Наименование разделов производственной практики/тем	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
блюды, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных				
Тема 2.4 Упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		4	
	1	Выполнение упаковки готовой продукции с учетом требований к безопасности	2	2
	2	Выполнение хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности	2	
Тема 2.5 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		2	
	1	Использование контроля качества и безопасности продуктов и готовой сложной горячей кулинарной продукции на предприятии при приготовлении ее	2	2
Тема 2.6 Контроль хранения и расхода продуктов	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		2	
	1	Использование работ по изучению и освоению проведения контроля хранения и расхода продуктов	2	2
Всего			54	
<b>Раздел 2.ПП.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 5 семестр</b>			36	
Тема 2.7 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		18	
	1	Выполнение технологического процесса приготовления блюд из мяса и субпродуктов, рыбы и нерыбного водного сырья	6	2
	2	Выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, пернатой дичи и кролика	6	2
	3	Выполнение технологического процесса приготовления блюд из яиц, яичных товаров и сыра.	4	2
	4	Использовать технологическое оборудование и инвентарь при производстве сложной горячей кулинарной продукции.	2	2
Тема 2.8 Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		6	
	1	Выполнение упаковки готовой продукции с учетом требований к безопасности – 6 час;	4	2
	2	Выполнение хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности	2	2
Тема 2.10 Контроль качества и безопас-	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		6	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ			
Файл: МО-43 02 15.ПП.РП	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.1	С.23/66

Наименование разделов производственной практики/тем	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
ности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов	1	Использование контроля качества и безопасности готовой сложной кулинарной продукции на предприятии при приготовлении	6	2
Тема 2.11 Контроль хранения и расхода продуктов	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		6	
	1	Использование контроля хранения и расхода продуктов.	6	2
Всего			36	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			*	
<b>Раздел 3. ПП 03.01.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания- <b>5 семестр</b>			72	
Тема 3.1 Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		6	
	1	Разработка ассортимента холодных блюд и закусок	3	2
	2	Разработка ассортимента сложных холодных соусов	3	2
Тема 3.2 Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		6	
	1	Выполнение разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	3	2
	2	Оформление ТК, сырьевой ведомости или наряд-заказа с использованием действующей НТД с учетом специфики предприятия, сезона, кондиции сырья согласно производственной программы	3	2
Тема 3.3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе ав-	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		42	
	1	Выполнение организации и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов	4	2
	2	Выполнение организации и проведение приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	38	2

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Файл: МО-43 02 15.ПП.РП

Год начала подготовки: 2021

Версия: V.1

С.24/66

Наименование разделов производственной практики/тем	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
торских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к				
Тема 3.4 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		6	
	1	Выполнение контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции	6	2
Тема 3.5 Контроль хранения и расхода продуктов	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		12	
	1	Выполнение контроля хранения продуктов	6	2
	2	Выполнение контроля расхода продуктов	6	3
Всего			72	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			*	
<b>Раздел 4.ПП.07.01</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих- <b>5 семестр</b>			54	
Тема 4.1 Подготовка рабочего места и сырья по приготовлению п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		20	
	1	Подготовка рабочего места по приготовлению п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов	20	2
Тема 4.2 Приготовление и презентация п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		34	
	1	Выполнение процесса приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	34	2
Всего			54	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			*	
<b>Раздел 5.ПП.05.01</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания- <b>6 семестр</b>			234	
Тема 5.1Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		9	
	1	Освоить разработку ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	9	2
Тема 5.2 Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		18	
	1	Выполнять разработку рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	12	2
	2	Выполнять адаптацию рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	6	2

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж





КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Файл: МО-43 02 15.ПП.РП


Год начала подготовки: 2021

Версия: V.1

С.25/66


Наименование разделов производственной практики/тем	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения	
Тема 5.3 Организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		12	
	1	Выполнять организацию проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	12	2
Тема 5.4 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		24	
	1	Выполнять подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов	12	2
	2	Выполнять подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности отделочных полуфабрикатов	12	3
Тема 5.5 Приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности. Оформление и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		102	
	1	Выполнять приготовление различными методами хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	90	2
	2	Выполнять творческое оформление, эстетичную подачу хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	12	2
Тема 5.6 Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		36	2
	1	Выполнять приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	34	2
	2	Выполнять хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	2	
Тема 5.7 Подготовка к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		12	
	1	Выполнять подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов промышленного производства	6	2
	2	Выполнять подготовку к хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства	6	2
Тема 5.8 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		15	2
	1	Выполнять контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции	9	3
	2	Выполнять контроль безопасности готовой кулинарной продукции	6	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ			
Файл: МО-43 02 15.ПП.РП	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.1	С.26/66


Наименование разделов производственной практики/тем	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
Тема 5.9 Контроль хранения и расхода продуктов	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		6	3
	1	Выполнять контроль хранения продуктов	3	3
	2	Выполнять контроль расхода продуктов	3	3
Всего			234	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			*	
<b>Раздел 6.ПП.04.01</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания-7 семестр			36	
Тема 6.1 Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		6	
	1	Ознакомление с предприятием, правилами и требованиями, действующими на предприятии	1	2
	2	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	3	2
	3	Разработка ассортимента напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	2
Тема 6.2 Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		6	
	1	Выполнять инструкции по разработке рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	3	2
	2	Выполнять инструкции по адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	3	2
Тема 6.3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентам	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		6	
	1	Организации и проведения подготовки рабочих мест для сложных холодных и горячих десертов	3	2
	2	Подготовка к работе и безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	3	2
Тема 6.4 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		10	
	1	Подбор, оценка качества, безопасности, приготовление, творческое оформление и эстетичная подача сложных холодных десертов	4	2
	2	Подбор, оценка качества, безопасности, приготовление, творческое оформление и эстетичная подача сложных горячих десертов	4	3
	3	Подбор, оценка качества, безопасности, приготовление, творческое оформление и эстетичная подача напитков сложного приготовления	2	3

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ			
Файл: МО-43 02 15.ПП.РП	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.1	С.27/66

Наименование разделов производственной практики/тем	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
Тема 6.5 Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		3	
	1	Выполнять контроль упаковки готовой продукции с учетом требований к безопасности	2	2
	2	Выполнять контроль хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности	1	3
Тема 6.6 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		3	
	1	Выполнять контроль качества и безопасности готовой продукции и полуфабрикатов на всех стадиях производства	2	2
	2	Выполнять санитарную обработку оборудования, инвентаря	1	3
Тема 6.7 Контроль хранения и расхода продуктов	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		3	
	1	Выполнять контроль хранения продуктов	1	2
	2	Выполнять контроль расхода продуктов	2	2
Всего			36	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			*	
<b>Раздел 7.ПП.07.02</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих <b>-7 семестр</b>			36	
Тема 7.1Подготовка рабочего места и сырья для приготовления тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		18	3
	1	Подготовка рабочего места и сырья для приготовления тестовых и отделочных п/ф	9	3
	2	Подготовка рабочего места и сырья по оформлению кондитерских изделий	9	3
Тема 7.2 Приготовление и презентация тестовых и отделочных п/ф,хлебобулочных, мучных и кондитерских изделия ,используя различные технологии, оборудование и инвентарь	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		18	3
	1	Приготовления тестовых и отделочных п/ф, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделия ,используя различные технологии, оборудование и инвентарь	9	3
	2	Презентация тестовых и отделочных п/ф,хлебобулочных, мучных и кондитерских изделия ,используя различные технологии, оборудование и инвентарь	9	3
Всего			36	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			*	
<b>Раздел 8.ПМ.06</b> Организация работы структурного подразделения <b>-8 семестр</b>			198	
Тема 8.1 Разработка различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		72	
	1	Участие в планировании производственных показателей предприятия общественного питания	60	2
	2	Планирование работы исполнителей	6	2
	3	Инструктирование исполнителей	6	2
Тема 8.2Организации ресурсного обеспе-	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		40	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ			
Файл: МО-43 02 15.ПП.РП	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.1	С.28/66

Наименование разделов производственной практики/тем	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
чения деятельности подчиненного персонала	1	Подбор персонала для работы на предприятии по производству продукции общественного питания	20	2
	2	Осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала	20	2
Тема 8.3 Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		12	
	1	Участие в управлении первичным трудовым коллективом	12	2
Тема 8.4 Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		54	
	1	Ознакомление с ведением контроля качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания	6	2
	2	Анализ производственных показателей предприятия общественного питания	6	2
	3	Расчет по принятой методике основных производственных показателей производства продукции общественного питания	32	2
	4	Контроль работы исполнителей	6	2
Тема 8.5 Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ		20	
	1	Ведение документации по управлению структурным подразделением предприятия	20	2
Всего			198	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			*	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## 4 Условия реализации производственной практики

### 4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Данный вид практики реализуется в организациях, имеющих подразделения, соответствующие видам профессиональной деятельности, заложенных в ФГОС СПО специальности и осуществляется на основе договоров, заключаемых между организацией и колледжем.

Выполнение программы производственной практики осуществляется с использованием технологического оборудования, вспомогательных механизмов, инвентаря, производственной документации.

Оснащение: механическое, тепловое, торгово-производственное холодильное оборудование, весы, производственные столы, ножи и инструменты, доски, стеллажи, различный инвентарь и производственная.

### 4.2 Информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	<p>Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва :Русайнс, 2020. - 121 on-line. -</p> <p>Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / ред. В. И. Мошков. - Москва :Русайнс, 2021. - 79 с.</p> <p>Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + еПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2018</p> <p>Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. А. Зайцева. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 176 on-line</p> <p>Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с-VOOK.ru.</p> <p>Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. А. Зайцева. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 176 on-line</p> <p>Кондитер. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева [и др.]. - Москва :КноРус, 2021. - 196 on-line. - (Среднее проф. образование)</p> <p>Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс] : учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. - 4-е изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 432 on-line. - I</p> <p>Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. - 4-е</p>

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	изд. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 428 on-line.
	Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс] : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. - Москва : КноРус, 2021. - 215 on-line.
	Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. Д. Торопова. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 348 on-line.
	Саенко, О. Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс] : учебник / О. Е. Саенко, С. А. Данильченко. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КноРус, 2018. - on-line. - (Среднее проф. образование).
	Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва : Альфа - М; Инфра-М, 2018. - 412 on-line : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN
	Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2018
	Приготовление блюд из овощей и грибов : учебное пособие / Д. Р. Алхасова, А. А. Богачева. - Ростов на Дону : Феникс, 2018.
	Приготовление блюд из рыбы [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост.: О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова, А. А. Богачева. - Ростов на Дону : Феникс, 2018
	Оборудование предприятий общ. Питания Электронный ресурс:Уч.пос. / В.Ф.Кащенко-М.:НИЦ ИНФРА-М,2018-412с.- Znanium.com
	Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2018.-374 с.
	Самородова И. П Приготовление блюд из мяса и домашней птицы .Год выпуска: 2017 г 128 с
	Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы Год выпуска: 2017, 2018 160 с
	Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Год выпуска: 2017 208 с
	Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - Москва : КНОРУС, 2017.
	с
Дополнительные, в т.ч. курс лекций по учебной дисциплине, методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий, курсовых, лабораторных и самостоятельных работ	ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15)
	ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)	
ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным	

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	предприятиям общественного питания. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14) ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р) Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года". Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с. Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ» Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07. 2016N 265-ФЗ. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
Интернет-источники	Интернет сайты: <a href="http://base.garant.ru/">http://base.garant.ru/</a> , <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> <a href="https://rg.ru">https://rg.ru</a> , <a href="http://docs.cntd.ru/">http://docs.cntd.ru/</a> , <a href="http://ohranatruda.ru/http://st.vstu.by/http://www.internet-law.ru/">http://ohranatruda.ru/http://st.vstu.by/http://www.internet-law.ru/</a>
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Кнорус». ООО «Кнорус медиа» Договор № 18499443 от 13.01.2020 г.на использование электронной библиотечной системы BOOK.ru. - <a href="https://www.book.ru/">https://www.book.ru/</a> ЭБС «Академия». ООО «ОИЦ «Академия» - (Лицензионный договор № 000431/ЭБ-19 от

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	09.04.2019) на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям. - <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a>
	ЭБС «Университетская библиотека Онлайн» - контракт № 6 от 18.03.2019 г. на оказание услуг по организации доступа к базовой коллекции ЭБС. <a href="https://biblioclub.ru/c">https://biblioclub.ru/c</a>
Периодические издания	ШЕФ – АРТ/CHEFART
	Технология пищевой и перерабатывающей промышленности
	АПК- продукты здорового питания;
	Рыбное хозяйство;

### 4.3 Общие требования к организации практики

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование профессиональных компетенций (ПК) и развитие общих компетенций (ОК) и приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

В организации и проведении практики участвуют:

1. Колледж (отдел практического обучения, администрация специальности и руководитель практики от колледжа, назначенный из числа преподавателей, осуществляющих подготовку по профессиональным модулям);
2. Организации.

Колледж: планирует и утверждает все этапы практики сбора материала в соответствии с ППССЗ специальности и с учетом договоров; заключает договоры на организацию и проведение практики; разрабатывает и согласовывает с организациями программу, содержание и планируемые результаты практики; осуществляет руководство практикой; контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми; формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики; совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организывает процедуру оценки общих компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики; разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации, участвующие в проведении практики: заключают договоры на организацию и проведение практики; согласовывают программу практики, планируют



мые результаты практики, задания на практику; предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников; участвуют в организации и оценке результатов освоения общих компетенций, полученных обучающимися в период прохождения практики; обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требования охраны труда; проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности.

Допускается самостоятельный выбор места прохождения практики обучающимся, если оно соответствует программе практики.

Распределение обучающихся на практику производится при участии руководителей практики.

Направление на практику, дневник практики и журнал практической подготовки, в соответствии с требованием, обучающиеся получают в отделе практического обучения колледжа.

Формы аттестационного листа по профессиональному модулю и характеристик по результатам прохождения практики, обучающийся получает у руководителя практики от колледжа.

При наличии вакантных штатных должностей в организации обучающиеся могут приниматься на работу на период практики в штат при условии, что выполняемая ими работа соответствует требованиям программы практики.

По прибытию на предприятие обучающиеся должны пройти инструктаж по технике безопасности, а также изучить свои обязанности и правила внутреннего распорядка

Во время прохождения практики каждый обучающийся должен вести отчет по практике, который выполняется на стандартных листах формата А4 или в общей тетради, разделенной на разделы в соответствии с программой практики и рекомендованной структурой отчета. Все записи делаются «ОТ РУКИ», компьютерная распечатка не допускается - такой отчет на проверку не принимается. Разрешается использовать ксерокопии производственных программ и другой документации.

В случае зачисления на вакантную штатную должность на производстве во время производственной преддипломной практики, обучающийся независимо от складывающихся производственных обстоятельств должен полностью выполнять

программу практики и составлять требуемые отчеты, используя для этого при необходимости свободное от работы время.

Отчетными документами по практике являются:

- отчет, выполненный в соответствии с заданием на практику (программой практики), заверенный печатью (печатью организации);
- дневник практики, подписанный руководителями практики от производства и заверенный печатью.
- аттестационный лист за период практики, заверенный печатью (организации);
- характеристика, за период практики, заверенная печатью (судовой/организации)

Обучающиеся, осваивающие ППССЗ специальности в период прохождения практики в организациях: полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики; соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от колледжа и от организации.

Результаты практики определяются программой практики, разработанной преподавателями методической комиссии специальности совместно с преподавателями.

#### **4.4 Кадровое обеспечение производственной практики**

Требования к квалификации преподавателей, инструкторов и экзаменаторов, осуществляющих руководство практикой:

- Преподаватели, инструкторы и экзаменаторы, осуществляющие руководство производственной практикой, должны соответствовать квалификационным требованиям ФГОС СПО.

## 5 Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>  Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов обработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>  Промежуточный контроль дифференцированный зачет

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
<b>ВД 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> </ul> </li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>  Промежуточный контроль дифференцированный зачет

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul> </li> </ul>	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>  Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>  Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 2.5. Осуществлять приготовление,	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий,	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - прак-

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	закусочного сложного ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массе супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	тических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>  Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы,	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;                         <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b></p> <p>Промежуточный контроль дифференцированный зачет</p>
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике</p> <p><b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b></p> <p>Промежуточный контроль дифференцированный зачет</p>
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике</p> <p><b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b></p> <p>Промежуточный контроль дифференцированный зачет</p>

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<b>ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблю-</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>  Промежуточный контроль дифференцированный зачет



Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	дение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкции и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>  Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>  Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различ-	– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	(общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>  Промежуточный контроль дифференцированный зачет
<b>ВД 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламен-</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>  Промежуточный контроль дифференцированный зачет

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	тов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:	Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам;	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; соответствие температуры подачи виду блюда;	Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и го-	соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>рячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствия текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p> <p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <p>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p>работ по производственной практике</p> <p><b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b></p> <p>Промежуточный контроль дифференцированный зачет</p>
<p><b>ВД 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>		
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике</p> <p><b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b></p> <p>Промежуточный контроль дифференцированный зачет</p>

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика.</b> <b>Аттестационный лист.</b>
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика.</b> <b>Аттестационный лист.</b>
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствию вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 5.6. Осуществлять	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры	Экспертное наблюдение и оценка на

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
лять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры; оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>  Промежуточный контроль дифференцированный зачет
<b>ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li> <li>– правильность последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>– точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>– актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</li> <li>– правильность выбора, оформления бланков;</li> <li>– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</li> <li>– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</li> <li>– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> </ul>	Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> <li>– правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> </ul>	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</li> <li>– адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> <li>– правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li> </ul>	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</li> <li>– точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</li> <li>– адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</li> <li>– адекватность предложений по предупреждению хищений на про-</li> </ul>	

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	из-водстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения	
<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		
ПК.7.1. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий	Способен: - производить подготовку рабочего места согласно производственной программы предприятия с учетом НТД для ПОП; - производить подготовку сырья согласно производственной программы предприятия с учетом НТД для ПОП; -соблюдать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b>  Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд	- включать электротехнические приборы, аппараты, машины, управлять ими и контролировать их эффективную и безопасную работу; - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления кулинарной продукции; -знать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья;	
ПК.7.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов.	- осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; -оценивать требования к безопасному хранению сырья, полуфабрикатов, изделий; - производить различными способами рас-четы ингредиентов; - выбирать вид сырья и способы обработки, приготовления	
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов.	- оценивать основные критерии качества кулинарной продукции; -анализировать технологию приготовления кулинарной продукции; - определять режимы приготовления, реализации и хранения кулинарной продукции; - использовать актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции; . анализировать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта	
ПК.7.5. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий	Способен: .	
ПК.7.5. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий	Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления кулинарной продукции; -знать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования;	
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий - оценивать основные критерии качества кулинарной продукции; -анализировать технологию приготовления кулинарной продукции; - определять режимы приготовления, реализации и хранения кулинарной продукции; - использовать актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции; . анализировать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции;	

Код и наименование компетенций формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
	- принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта	
ПК.7.7. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных	осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления кулинарной продукции; -знать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования; - оценивать основные критерии качества кулинарной продукции; -анализировать технологию приготовления кулинарной продукции; - определять режимы приготовления, реализации и хранения кулинарной продукции; - использовать актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции; . анализировать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике <b>Дневник по практике. Характеристика. Аттестационный лист.</b> Промежуточный контроль дифференцированный зачет
ПК 7.8. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных - анализировать условия работы оборудования; - знать виды сырья и требования к их качеству для приготовления кулинарной продукции; -знать характеристику сырья анализировать его пищевую ценность; -анализировать требования к качеству сырья; - осуществлять техническую эксплуатацию оборудования;	
ПК.7.9. Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты	Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты - оценивать основные критерии качества кулинарной продукции; -анализировать технологию приготовления кулинарной продукции; - определять режимы приготовления, реализации и хранения кулинарной продукции; - использовать актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции; . анализировать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления; -оценивать требования к безопасности хранения подготовленного продукта	

## 6 Сведения о согласовании

Программа учебной практики рассмотрена и одобрена на заседании Педагогического совета колледжа

Протокол № 3 от «07» июня 2021 г.



## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

**ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**

(по профилю специальности)

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Задание разработано на основании рабочей программы производственной практики ППССЗ. Производственная практика (по профилю специальности) проводится на 2-4 курсах.

Целью производственной практики является формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по специальности подготовки, а также сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ, установленных ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности.

В процессе прохождения практики обучающиеся должны вести дневник практики, разделенный на разделы в соответствии с программой практики и заполняемые сразу же по выполнении того или иного пункта программы.

Отчетными документами по практике являются:

- отчет, выполненный в соответствии с заданием на практику (программой практики), заверенный производственной печатью и подписью руководителя организации (печатью организации);
- дневник практики, подписанный руководителями практики от экипажа судна и заверенный судовой печатью;
- аттестационный лист за период практики, заверенный печатью (судовой/организации);
- характеристика за период практики, заверенная печатью (судовой/организации);

Кадровое обеспечение производственной преддипломной практики: преподаватели, инструкторы и экзаменаторы, осуществляющие руководство учебной практикой должны соответствовать квалификационным требованиям ФГОС СПО.

Содержание отчета о выполнении программы практики

Отчет по практике выполняется на стандартных листах формата А4 или в общей тетради. Все записи делаются «ОТ РУКИ», компьютерная распечатка не допускается - такой отчет на проверку не принимается. Разрешается использовать ксерокопии производственных технологических документов.

Титульный лист отчетного журнала должен содержать:

1. название организации;
2. даты начала и окончания практики;
3. фамилия, имя и отчество обучающегося, номер учебной группы.

В отчете ДОЛЖНЫ быть отражены следующие разделы в указанном порядке. Все данные приводятся по конкретному предприятию, на котором практикант проходит практику.

С целью формирования профессиональных компетенций (ПК 1.3 – ПК 1.4; ПК 2.2- ПК 2.8; ПК 3.1-ПК 3.7; ПК 4.1-ПК 4.6; ПК 5.1- ПК 5.6; ПК 6.1- ПК 6.5; ПК 7.1- ПК 7.9), в соответствии с требованиями ФГОС СПО обучающиеся в период производственной практики должны освоить следующие разделы :

Раздел 1. ПП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Раздел 3. ПП.03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Раздел 4. ПП.07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Раздел 5 ПП.05.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Раздел 6. ПП.04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Раздел 7 ПП.07.02 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Раздел 8 ПП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

В отчете ДОЛЖНЫ быть отражены разделы в указанном порядке.

Одобрено на заседании педагогического совета механико-технологического отделения.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заведующий механико-технологическим отделением \_\_\_\_\_ Н.А. Судьбина



## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ  
по результатам прохождения практики

\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
*фамилия, имя, отчество*

\_\_\_\_\_ *код и наименование специальности*  
прошел \_\_\_\_\_ практику по ПМ.01 \_\_\_\_\_  
*вид практики наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ час. с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
в \_\_\_\_\_  
*наименование организации (предприятия)*

## Виды и качество выполнения работ

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
ПП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
Раздел 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	Освоил / не освоил	
Тема 1.1 Разработки ассортимента полуфабрикатов	12	Освоил / не освоил	
Тема 1.2 Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов Расчет массы мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для изготовления полуфабрикатов	24	Освоил / не освоил	
Тема 1.3.Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	6	Освоил / не освоил	
Тема 1.4 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента	38	Освоил / не освоил	





КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Файл: МО-43 02 15.ПП.РП

Год начала подготовки: 2021

Версия: V.1

С.53/66

Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**  
по результатам прохождения практики

\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
*фамилия, имя, отчество*

\_\_\_\_\_ *код и наименование специальности*  
прошел \_\_\_\_\_ практику по ПМ.02 \_\_\_\_\_  
*вид практики наименование профессионального модуля*

в объеме 54 час. с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
в \_\_\_\_\_  
*наименование организации (предприятия)*

**Виды и качество выполнения работ**

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
ПП.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Раздел 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	54	Освоил / не освоил	
Тема 2.1 Организации разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12	Освоил / не освоил	
Тема 2.2 Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	6	Освоил / не освоил	
Тема 2.3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	28	Освоил / не освоил	
Тема 2.4 Упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности	4	Освоил / не освоил	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Файл: МО-43 02 15.ПП.РП

Год начала подготовки: 2021

Версия: V.1

С.54/66

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
Тема 2.5 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов	2	Освоил / не освоил	
Тема 2.6 Контроль хранения и расхода продуктов	2	Освоил / не освоил	
<b>Итого ПМ 02 - за 4 семестр</b>	54		

Дата «    » \_\_\_\_\_ 20    г.

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

должность

подпись

Фамилия И.О.



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Файл: МО-43 02 15.ПП.РП

Год начала подготовки: 2021

Версия: V.1

C.55/66

Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**  
по результатам прохождения практики

\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
*фамилия, имя, отчество*

\_\_\_\_\_ *код и наименование специальности*  
прошел \_\_\_\_\_ практику по ПМ.02 \_\_\_\_\_  
*вид практики наименование профессионального модуля*

в объеме 36 час. с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
в \_\_\_\_\_  
*наименование организации (предприятия)*

**Виды и качество выполнения работ**

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
ПП.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Раздел 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36	Освоил / не освоил	
Тема 3.1 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	18	Освоил / не освоил	
Тема 3.2 Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности	6	Освоил / не освоил	
Тема 3.3 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов	6	Освоил / не освоил	
Тема 3.4 Контроль хранения и расхода продуктов	6	Освоил / не освоил	
<b>Итого ПМ 02 - за 5 семестр</b>	<b>36</b>		

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
*должность подпись Фамилия И.О.*



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Файл: МО-43 02 15.ПП.РП

Год начала подготовки: 2021

Версия: V.1

С.56/66

Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**  
по результатам прохождения практики

курс \_\_\_\_ группа \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*фамилия, имя, отчество*

\_\_\_\_\_  
*код и наименование специальности*

прошел \_\_\_\_\_ практику по ПМ.03 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*вид практики наименование профессионального модуля*

в объеме 72 час. с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

в \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*наименование организации (предприятия)*

**Виды и качество выполнения работ**

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
ПП.03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Раздел 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	72	Освоил / не освоил	
Тема 4.1 Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	Освоил / не освоил	
Тема 4.2 Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	6	Освоил / не освоил	
Тема 4.3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	42	Освоил / не освоил	
Тема 4.4 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции	6	Освоил / не освоил	
Тема 4.5 Контроль хранения и расхода продуктов	12	Освоил / не освоил	
<b>Итого ПМ 03 - за 5 семестр</b>	<b>72</b>		

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_  
*должность*

\_\_\_\_\_  
*подпись*

\_\_\_\_\_  
*Фамилия И.О.*

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж





КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Файл: МО-43 02 15.ПП.РП

Год начала подготовки: 2021

Версия: V.1

С.57/66

Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ  
по результатам прохождения практики

\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
*фамилия, имя, отчество*

\_\_\_\_\_ *код и наименование специальности*  
прошел \_\_\_\_\_ практику по ПМ.07 \_\_\_\_\_  
*вид практики наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ час. с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
в \_\_\_\_\_  
*наименование организации (предприятия)*

Виды и качество выполнения работ

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
ПП.07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
Раздел 4Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	54	Освоил / не освоил	
Тема 5.1 Подготовки рабочего места и сырья по приготовлению п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов	20	Освоил / не освоил	
Тема 5.2 Приготовления и презентованиाप/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	34	Освоил / не освоил	
<b>Итого по ПМ 07.01(МДК 07.01) за 5 семестр</b>	54		

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
*должность подпись Фамилия И.О.*



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Файл: МО-43 02 15.ПП.РП

Год начала подготовки: 2021

Версия: V.1

С.58/66

Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ  
по результатам прохождения практики

\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
*фамилия, имя, отчество*

\_\_\_\_\_ *код и наименование специальности*  
прошел \_\_\_\_\_ практику по ПМ.05 \_\_\_\_\_  
*вид практики наименование профессионального модуля*

в объеме 234 час. с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
В \_\_\_\_\_  
*наименование организации (предприятия)*

Виды и качество выполнения работ

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
ПП.05.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Раздел 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	Освоил / не освоил	
Тема 6.1 Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	9	Освоил / не освоил	
Тема 6.2 Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	18	Освоил / не освоил	
Тема 6.3 Организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	12	Освоил / не освоил	
Тема 6.4 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов	24	Освоил / не освоил	
Тема 6.5 Приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности Оформление и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	102	Освоил / не освоил	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
Тема 6.6 Приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	36	Освоил / не освоил	
Тема 6.7 Подготовка к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства	12	Освоил / не освоил	
Тема 6.8 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	15	Освоил / не освоил	
Тема 6.9 Контроль хранения и расхода продуктов	6	Освоил / не освоил	
<b>Итого по ПМ 05.01 - за 6 семестр</b>	<b>234</b>		

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
должность

подпись

Фамилия И.О.



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Файл: МО-43 02 15.ПП.РП

Год начала подготовки: 2021

Версия: V.1

С.60/66

Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ  
по результатам прохождения практики

\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
*фамилия, имя, отчество*

\_\_\_\_\_ *код и наименование специальности*  
прошел \_\_\_\_\_ практику ПМ.04 \_\_\_\_\_  
*вид практики наименование профессионального модуля*

в объеме 36 час. с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
В \_\_\_\_\_  
*наименование организации (предприятия)*

Виды и качество выполнения работ

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
ПП.04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Раздел 7 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36	Освоил / не освоил	
Тема 7.1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	Освоил / не освоил	
Тема 7.2 Разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	6	Освоил / не освоил	
Тема 7.3 Организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентам	6	Освоил / не освоил	
Тема 7.4 Подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	10	Освоил / не освоил	
Тема 7.5 упаковки, хранения готовой продукции с	3	Освоил / не освоил	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Файл: МО-43 02 15.ПП.РП

Год начала подготовки: 2021

Версия: V.1

С.61/66

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
учетом требований к безопасности			
Тема 7.6 Контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	3	Освоил / не освоил	
Тема 7.7 Контроля хранения и расхода продуктов	3	Освоил / не освоил	
<b>Итого по ПМ 04.01 - за 7 семестр</b>	<b>36</b>		

Дата «    » \_\_\_\_\_ 20    г.

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_ /  
должность\_\_\_\_\_ /  
подпись\_\_\_\_\_ /  
Фамилия И.О.



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Файл: МО-43 02 15.ПП.РП

Год начала подготовки: 2021

Версия: V.1

С.62/66

Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ  
по результатам прохождения практики

\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
*фамилия, имя, отчество*

\_\_\_\_\_ *код и наименование специальности*  
прошел \_\_\_\_\_ практику ПМ.07 \_\_\_\_\_  
*вид практики наименование профессионального модуля*

в объеме 36 час. с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
В \_\_\_\_\_  
*наименование организации (предприятия)*

Виды и качество выполнения работ

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
ПП.07.02 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
Раздел 8 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	36	Освоил / не освоил	
Тема 8.1Подготовки рабочего места и сырья для приготовления тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий	18	Освоил / не освоил	
Тема 8.2 Приготовления и презентованя тестовых и отделочных п/ф,хлебобучочных, мучных и кондитерских изделия ,используя различные технологии, оборудование и инвентарь	18	Освоил / не освоил	
<b>Итого по ПМ 07.02 за 7 семестр</b>	<b>36</b>		

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

*должность*

*подпись*

*Фамилия И.О.*



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Файл: МО-43 02 15.ПП.РП

Год начала подготовки: 2021

Версия: V.1

С.63/66

Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ  
по результатам прохождения практики

\_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
*фамилия, имя, отчество*

\_\_\_\_\_ *код и наименование специальности*  
прошел \_\_\_\_\_ практику по ПМ.06 \_\_\_\_\_  
*вид практики наименование профессионального модуля*

в объеме 198 час. с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
В \_\_\_\_\_

*наименование организации (предприятия)*

Виды и качество выполнения работ

Виды, выполненные обучающимся во время практики	Количество часов, отведенное на выполнение работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Уровень выполнения работ (низкий /средний/ высокий)
ПП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
Раздел 9 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	198	Освоил / не освоил	
Тема 9.1 Разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	72	Освоил / не освоил	
Тема 9.2.Организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	40	Освоил / не освоил	
Тема 9.3 Осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	12	Освоил / не освоил	
Тема 9.4 организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню	54	Освоил / не освоил	
Тема 9.5 Обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	20	Освоил / не освоил	
<b>Итого по ПМ 06.01 за 8 семестр</b>	<b>198</b>		

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
*должность подпись Фамилия И.О.*



## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

## ХАРАКТЕРИСТИКА

курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_

шифр и наименование специальности \_\_\_\_\_

проходившего практику \_\_\_\_\_

наименование предприятия (организации) \_\_\_\_\_

Дата начала практики \_\_\_\_\_ Дата окончания практики \_\_\_\_\_

Профессионально-личностные качества практиканта	Уровень профессионально-личностных качеств по четырехбалльной шкале (нужное выделить)			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
должность

подпись

Фамилия И.О.





КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Файл: МО-43 02 15.ПП.РП

Год начала подготовки: 2021

Версия: V.1

С.65/66

## ПРИЛОЖЕНИЕ 4

**ФГБОУ ВО  
«Калининградский государственный технический университет»  
БАЛТИЙСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ  
РЫБОПРОМЫСЛОВОГО ФЛОТА**

### ***ДНЕВНИК ПРАКТИКИ***

Курсант (студент) \_\_\_\_\_ курса

Факультет \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

---

(Фамилия, Имя, Отчество)

Начало практики: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Окончание практики: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Калининград  
201 \_\_\_\_\_

