ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Подписано: Скляров Игорь Юрьевич
DN: cn=Скляров Игорь Юрьевич, c=RU, o=ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ", email=oit@stgau.ru
Дата: 2025.12.05 08:50:37 +03'00'

Утверждаю
Проректор по среднему профессиональному образованию
_____ Ряховская О.С.
_____ 2024 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол №1 от «30» августа 2024 г.

Согласовано с предприятием-работодателем
Генеральный директор
ООО «Хлеб Да Соль» _____ Н.А. Холявченкова
подпись

2024 год

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА 2

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ 26

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ 64

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВСЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ 95

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ 119

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА..... 150

2024г.

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **5**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы5

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля *5*

1.3. Обоснование вариативной части *7*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **8**

2.1. Трудоемкость освоения модуля *8*

2.2. Структура профессионального модуля *9*

2.3. Содержание профессионального модуля *10*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **23**

3.1. Материально-техническое обеспечение *23*

3.2. Учебно-методическое обеспечение *23*

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **24**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); -методы контроля качества сырья, продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -правила составления заявок на продукты	-организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с

	количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования -использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -распознавать недоброкачественные продукты; -контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов -осуществлять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; -оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости	-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; -правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; -формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья -процессы организации, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; -современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из	заказом, планом работы; -осуществления контроля качества, хранения и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности -подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности; -обеспечения ресурсосбережения в процессе обработки сырья -организации, ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; -контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; -упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом

	основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -организовывать упаковку полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения -разрабатывать, изменять ассортимент полуфабрикатов; -разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -рассчитывать количество сырья, продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	различных видов сырья в соответствии с заказом; -правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; -техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов -правила организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; -правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; -правила расчета себестоимости полуфабрикатов -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, ароматическими веществами, пряностями и приправами; -новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный	требований к безопасности -разработки ассортимента полуфабрикатов; -разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов, а также с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	-оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; -представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; -проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); -современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В ПМ.01 добавлено 148 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	60	40
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	52	-
Практика, в т.ч.:	**216**	**216**
учебная	36	36
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.01.01 в форме Э МДК.01.02 в форме Э УП.01 в форме ДЗ ПП.01 в форме ДЗ ПМ.01 в форме экзамена по модулю	18	-
Всего	**340**	**256**

2.2. Структура профессионального модуля

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.4	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных	**46**		10	20	-	-	13		3		
	МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации	**72**		10	20	-	-	39		3		
	УП.01 Учебная практика	**36**									36	
	ПП.01 Производственная практика	**180**										180
	Промежуточная аттестация по ПМ	**6**								6		
	Всего	**340**										

2.3. Содержание профессионального модуля

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**10л./20пр./13с.р.**	
Тема 1.1. Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	**2л/4пр.\7с.р**	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Классификация, характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Физико-химические процессы, обеспечивающие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа №1 Составление правил адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2	
	Практическая работа №2 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.	**7**	

Тема 1.2. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	**Содержание**	**2л/2пр.**	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству. Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа №3 Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**	**4л/10пр./4с.р.**	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа №4 Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	Содержание		ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.	2	

	при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическая работа №5 Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	Практическая работа №6 Выбор и обеспечение способов хранения обработанного сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования.	2	
	Практическая работа №7 Составление блок-схем по приготовлению полуфабрикатов	2	
	Практическая работа №8 Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.	**4**	
Тема 1.4. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	**Содержание**	**2л /4пр./2с.р.**	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Выполнение требований системы ХАССП как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа №9 Составление последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2	

	Практическая работа №10 Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН к организации работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	**2**	
Экзамен		**3**	
МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**10/20пр./39с.р.**	
Тема 2.1	**Содержание**	**2**	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень	2	
Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фаршированиия. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.		
Тема 2.2.	**Содержание**	**2/2пр.**	ОК 01-07, 09-10

Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.	2	ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа №1 Составить основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	

Тема 2.3 Обработка, подготовка экзотических и редких видов нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**4пр./8с.р.**	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа №2 Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.	2	
	Практическая работа №3 Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	**8**	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**4/4пр.**	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	2	

	Приготовление кнельной массы, массы для фаршированиия рыбы из кондитерского мешка. Способы фаршированиия: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа №4 Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.	2	
	Практическая работа №5. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	**Содержание**	**2**	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных	2	

	поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.		
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**2/2пр.**	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	2	

	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическаяая работа №6 Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	2	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	**Содержание**	**2пр.**	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическая работа №7 Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	**2**	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**		ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическая работа №8 Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Способы приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическая работа №9 Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка словаря иностранных терминов	**8**	

	Практическая работа №10 Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	**2**	
Экзамен		**3**	
УП.01 Учебная практика		**36**	
	Виды работ:	**36**	
	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6	
	3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	
	4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6	
	5. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6	

	6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	

ПП.01 Производственная практика		**180**	
	Виды работ:		
	1.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	18	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4
	2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	18	
	3. Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	18	
	4. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.	18	
	5. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	18	
	6. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	18	
	7. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	18	
	8. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12	
	9. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	12	
	10. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	12	

	11. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	
	12. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.	12	
Промежуточная аттестация. Экзамен по ПМ.01		***6***	
	Итого: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *учебная практика* *производственная практика* *консультация* *экзамен*	**340** 20 40 52 36 180 - 6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Организации хранения и контроля запасов и сырья»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10с.

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 4 октября 2012 № 1007].

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 ОК 01-07, 09-10	– организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация:** Экзамен по МДК.01.01, МДК.01.02 Экзамен по ПМ.01
ПК 1.2 ОК 01-07, 09-10	– осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3 ОК 01-07, 09-10	– проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.4 ОК 01-07, 09-10	– осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....6
4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....9
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ 12
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....14
8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ).....15
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ .16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты учебной практики

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Цель учебной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1.1. Перечень общих компетенций

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

ПК 1.1.	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт в:	– разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; – расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; – организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; – подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики УП.01

Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов
Раздел 1. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	16
Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	8
Раздел 3. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	10
Дифференцированный зачет	2
Всего:	36

2.2. Содержание обучения по учебной практике УП.01

Название профессионального модуля, разделов практики, тем	Содержание учебного материала, виды работ	Объём часов, недель	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		16	ОК 1 – ОК 9, ПК1.1
Тема 1.1 Подготовка мяса для сложной кулинарной продукции.	Организация технологического процесса подготовки мяса: (способы размораживания мяса, органолептический метод оценки качества мяса – внешний вид, наличие клейма, цвет, запах, консистенция). Техника безопасности при подготовке мяса для сложной кулинарной. Работы по разработке п/ф из мяса: по виду (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые); поспособу приготовления (натуральные, панированные, рубленные).	8	ОК 1 – ОК 9, ПК1.1
Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	Приёмы при приготовлении п/ф: нарезание, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Контроль качества, процессов приготовления полуфабрикатов из мяса. Разработка ассортимента п/ф из рыбы Подготовка рыбы для сложной кулинарной продукции: – подготовка рыбы к фаршированию; – подготовка рыбы к фламбированию; – обработка рыбы для использования в целом виде; – обработка рыбы на порционные куски;	8	ОК 1 – ОК 9, ПК1.1

	– обработка рыбы на филе (пластование).		
Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		8	ОК 1 – ОК 9, ПК1.2
Тема 2.1. Подготовка рыбы для сложной кулинарной продукции.	Работы по разработке п/ф из рыбы по способу приготовления: – для варки; – для припускания – для жарки; – для жарки во фритюре; – для фарширования; – для запекания	4	ОК 1 – ОК 9, ПК1.2
Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	Приготовление рубленных п/ф из рыбы Приготовление начинок для фарширования рыбы. Контроль качества, процессов приготовления полуфабрикатов из рыбы.	4	ОК 1 – ОК 9, ПК1.2
Раздел 3. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.		10	ОК 1 – ОК 9, ПК1.3
Тема 3.1. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Разработка ассортимента п/ф из домашней птицы. Заправка и разделка птицы (тушки кур, наборы для бульона), приготовление филе; Приготовление п/ф из домашней птицы: – целых тушек (для варки, жарки); – порционных; – рубленных; Контроль качества, процессов приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.	10	ОК 1 – ОК 9, ПК1.3
Дифференцированный зачет		2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики предусмотрено следующее материально-техническое обеспечение

Оснащенные базы практики:

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – организация), и образовательной организацией.

Учебная практика реализуется в мастерских где имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей**.**

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья проходят учебную практику по месту жительства и ежедневно поддерживают связь с факультетом, реализующим ООП СПО.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основная литература:

1. ЭБС «Znanium»: Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с. - ISBN 978-985-503-827-7. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1055945 - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/product/1055945
2. ЭБС «ЮРАЙТ»: Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437750

3.3.2. Дополнительные источники:

1. ЭБС «Лань»: Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В.И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/113380
2. ЭБС «Лань»: Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/119617
3. ЭБС «Znanium»: Васюкова А. Технология продукции общественного питания : учебник / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/513905
4. Пищевая промышленность (периодическое издание).
5. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).
6. Энциклопедия Znanium.com https://new.enc.znanium.com/

Список литературы верен

Директор НБ Обновленская М. В.

Интернет-ресурсы:

1. http://foodis.ru/Общепит. Информационный сайт. Материалы для организации работы общественного питания
2. http://obshepitrussia.ru/ Общепит в России (сайт журнала)
3. https://new.enc.znanium.com/ Энциклопедия Znanium.com

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы учебной практики предполагает проведение практики в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – организация), и образовательной организацией, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Проведение учебной практики предусматривается на 2 курсе в 4 семестре.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели имеющие профессиональное образование по профилю и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: специалисты профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

4.1 В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличиепандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.2. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

4.3. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4.4. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; Экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; Экспертная оценка деятельности обучающегося: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах; Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
	Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-02, 04-07	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья
	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	-оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф, - распознавать недоброкачественные продукты; -определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготавки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; -рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;

		-контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; -контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; -контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
	Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать, осуществлять выборь, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья; - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; -контролировать безопасное использование оборудование для упаковки
ПК 1.3 *ОК 01-07, 09,10*	Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу	- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; **-владеть техниками, контролировать применение техник:** - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; - шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; - подготавки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом; -приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой; - контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа; -контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде

	Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов	-проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; -контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос; -контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции
ПК 1.4 *ОК 01-07, 09,10*	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов	- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров
	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья
	Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	-расчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	информации, включая электронные; - способность к оценке учебно-профессиональной информации; - способность самостоятельно обрабатывать информацию, структурировать её -готовность и способность к преобразованию информации.	
ОК.5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- владение современными информационно-коммуникационными технологиями для эффективного выполнения профессиональных задач; - использование СМИ в информирование населения и работников животноводства	Оформление и защита обработанной информации в различной интерпретации.
ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- умение вступать в коммуникацию, быть понятым; - знание способов взаимодействия с окружающими; - умение осуществлять взаимодействие с коллективом предприятия на основе сотрудничества; - умение подчинять личные интересы целям группы; - умения улаживать разногласия и конфликты, возникающие в процессе взаимодействия.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-составлять цели и мотивировать деятельность подчиненных. -проявлять ответственность за выполненную работу. -брать на себя ответственность за принятие решений. -адекватность самоанализа и коррекции результатов в собственной работе.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; - способность к самообразованию; - умение осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики

	способом качества выбранных продуктов (сырья); -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья); -демонстрация последовательности технологического процесса приготовления; - соблюдение выбора режимов хранения готовых полуфабрикатов; -правильность выполнения действий по охлаждению и п/ф.	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья); -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья); -демонстрация последовательности технологического процесса приготовления; - соблюдение выбора режимов хранения готовых полуфабрикатов; -правильность выполнения действий по охлаждению и п/ф.	Дневник по учебной практике, отзыв руководителя практики
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья); -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья); -демонстрация последовательности технологического процесса приготовления; - соблюдение выбора режимов хранения готовых полуфабрикатов; -правильность выполнения действий по охлаждению и п/ф.	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

6.1. Учебно-производственные задания по профилю специальности

1. Разработать инструкционные карточки по приготовлению крупно-кусковых п/ф из мяса (говядина)
2. Разработать инструкционные карточки по приготовлению крупно-кусковых п/ф из мяса (баранина)
3. Разработать инструкционные карточки по приготовлению крупно-кусковых п/ф из мяса (свинина)
4. Разработать инструкционные карточки по приготовлению крупно-кусковых полуфабрикатов из говядины/телятины
5. Разработать инструкционные карточки по приготовлению порционных полуфабрикатов из говядины
6. Разработать инструкционные карточки по приготовлению мелко-кусковых полуфабрикатов из говядины
7. Разработать инструкционные карточки по приготовлению крупно-кусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.
8. Разработать инструкционные карточки по приготовлению порционных полуфабрикатов из свинины и баранины.
9. Какое количество мидий, разделанных на мякоть, получится при обработке 56 кг мидий черноморских живых?
10. Какое количество щуки неразделанной крупного размера массой брутто необходимо для получения 34 кг филе с кожей без костей?
11. Какое количество отходов получается при разделке 80 кг хека тихоокеанского потрошеного обезглавленного среднего размера на филе без кожи и костей?
12. Расчет массы брутто и нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке домашней птицы.
13. Расчет массы брутто и нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке рыбы чешуйчатой рыбы.
14. Расчет массы брутто и нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке рыбы бесчешуйчатой рыбы
15. Расчет массы брутто и нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке осетровой рыбы
16. Определить разницу в количестве общих и пищевых отходов при обработке 170 кг аргентины неразделанной среднего размера для получения тушки обезглавленной, филе с кожей и реберными костями.
17. Определить разницу в количестве общих и пищевых отходов при обработке 150 кг клыкача неразделанного среднего размера для получения тушки обезглавленной, филе с кожей и реберными костями.
18. Определите массу нетто филе трески с кожей и реберными костями, если поступило 200 кг трески мелкой потрошеной обезглавленной.
19. Определите массу нетто полуфабриката, подготовленного для жарки во фритюре, если на производство поступило 70 кг осетра с головой среднего размера.
20. Определить, сколько технических отходов, пищевых субпродуктов в сумме и каждого вида в отдельности получится при обработке 20 кг утки полупотрошеной II категории.

6.2. Комплект вопросов для дифференцированного зачета по учебной практике

1. Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.
2. Оформление заказа на продукты со склада и прием мяса со склада и от поставщиков.

3. Органолептическая оценка качества поступившего сырья.
4. Характеристика и химический состав тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.
5. Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.
6. Условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и замороженном виде.
7. Органолептическая оценка качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.
8. Первичная обработка мяса для приготовления сложных блюд.
9. Технологическое оборудование и инвентарь и техника безопасности при подготовке мяса.
10. Приготовление начинок для фарширования мяса.
11. Подбор пряности и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.
12. Сокращение отходов при подготовке мяса.
13. Новые технологии при приготовлении полуфабрикатов из мяса.
14. Охлаждение и замораживание подготовленных полуфабрикатов из мяса.
15. Сроки хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
16. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.
17. Оформление заказа на продукты со склада.
18. Виды рыб и требования к их качеству.
19. Расчет количество специи в зависимости от массы рыбы.
20. Органолептическая оценка поступившего сырья.
21. Условия хранения полуфабрикатов.
22. Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
23. Требования к качеству поступившего сырья.
24. Органолептическая оценка качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.
25. Обработка и подготовка рыбы для приготовления сложных блюд.
26. Технологическое оборудование и инвентарь при подготовке рыбы.
27. Приготовление начинок для фарширования рыбы.
28. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
29. Сокращение отходов при подготовке рыбы.
30. Техника безопасности при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
31. Прием сырья от поставщиков.
32. Органолептическая оценка поступившего сырья.
33. Условия хранения поступившего сырья.
34. Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд.
35. Оформление заказа на продукты со склада и прием домашней птицы со склада и от поставщиков.
36. Характеристика и химический состав утиной и гусиной печени.
37. Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.
38. Условия и сроки хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и замороженном виде.
39. Расчет количества специи в зависимости от массы домашней птицы.
40. Органолептическая оценка качества подготовленных полуфабрикатов домашней птицы, утиной и гусиной печени.
41. Первичная обработка домашней птицы, утиной и гусиной печени для приготовления сложных блюд.
42. Технологическое оборудование и инвентарь и техника безопасности при подготовке домашней птицы.
43. Приготовление начинок для фарширования домашней птицы.
44. Подбор пряностей и приправ при приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.

45. Сокращение отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.

6.3. Критерии оценки промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачета:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если практическое задание выполнено полностью, обучающийся может обосновать принятое решение;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если практическое задание выполнено с незначительными неточностями, которые допущены при реализации второстепенных задач, обучающийся может объяснить принятое решение;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если практическое задание выполнено с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если практическое задание не выполнено.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Специфика организации учебной практики обусловлена формой обучения обучающихся, ее местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на **учебную практику** рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:

− выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

− непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики, предусматривающей логичность и сочетание теоретического и практического обучения, преемственность всех этапов практики.

Для освоения учебной практики обучающиеся должны:

− выполнить практические задания в полном объеме по разделам учебной практики;

− продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за учебной практикой во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение практических занятий для обучающихся является обязательным.

Уважительными причинами пропуска занятий является:

− освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,

− распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,

− официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по учебной практике.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме индивидуальных заданий на практических занятиях.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции:AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г.), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебный кулинарный цех (аудитория №114) (44 кв.м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, технологические столы – 5 шт., мясорубка – 1 шт., микроволновая печь – 1 шт., овощерезка – 1 шт., куттер – 1 шт., блендер – 1 шт., соковыжималка – 1 шт., весы настольные – 1 шт., камера холодильная – 1 шт., плита электрическая – 5 шт., сковорода – 5 шт., сотейник – 5 шт., доска разделочная – 5 шт., кастрюля – 5 шт., гастроемкости – 15 шт., аэрогриль – 1 шт., льдогенератор – 1 шт., чайник электрический – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебный кондитерский цех (аудитория №209) (44 кв.м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический – 5 шт., тестомес – 2 шт., шкаф расстоечный – 1 шт., печь для обжарки пищевых продуктов – 1 шт., хлебопечка – 1 шт., шкаф холодильный – 1 шт., доска разделочная – 2 шт., миксер – 1 шт., чайник электрический – 1 шт., шкаф для хранения муки – 1 шт., гастроемкоти – 10 шт., блендер планетарный – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебные аудитории для самостоятельной работы обучающихся **1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м)** *Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.*	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт.,Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду

	университета, выход в корпоративную сеть университета.
2. Учебная аудитория № 201 (площадь – 49 кв.м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.).* *Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций **Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.).* *Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации **Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.).* *Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт.,учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

2024 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе ОБПОУ «КГТТС»

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специалистов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения Worldskills
Russia.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:** организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

1.3. Разделы на освоение программы производственной практики:

ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**
МДК.01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения Worldskills Russia, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
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.

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	**Наименования профессиональных модулей**	**Количество часов производственной практики по ПМ**	**Виды работ**
1	2	3	4
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	72	- Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. - Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. - Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты - Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. - Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами. - Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. - Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).
ВСЕГО ЧАСОВ	72		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем или мастером производственного обучения в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОО и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Выбор способов обработки редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
- Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и	самостоятельная работа,
интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	комплексная проверочная работа
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

2024 г.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код Наименование общих компетенций

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

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;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

уметь разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

Фонд оценочных средств

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

2024 г.

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для определения качества знаний, умений и навыков обучающихся при проведении экспертизы контроля качества обучения. В ходе изучения данного раздела студентом (обучающимся) осваиваются знания технологических процессов механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; требования к качеству, умения оценивать качество кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; разрабатывать новую продукцию; производить необходимые расчеты, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности.

Разработаны три варианта контрольно-измерительных материалов. Содержание контрольно-измерительных материалов в вариантах заданий тестового типа одинаковой сложности, имеют примерно одинаковое суммарное количество существенных операций.

На каждый вариант контрольно-измерительных материалов подготовлены эталоны ответов.

Критерием оценки правильности выполнения задания служит коэффициент усвоения – К

К=а/в,

где а – количество правильно выполненных заданий (существенных операций), в – общее число заданий (существенных операций), которые необходимо выполнить.

Если К=0,91-1,0	отлично
Если К=0,81-0,9	хорошо
Если К=0,7-0,8	удовлетворительно
Если К<0,7	неудовлетворительно

ВАРИАНТ №1

1.Укажите последовательность механической кулинарной обработки картофеля.

2.Определите отходы картофеля в марте месяце, если поступило 100 кг. Отходы в марте месяце составляют 40 %.

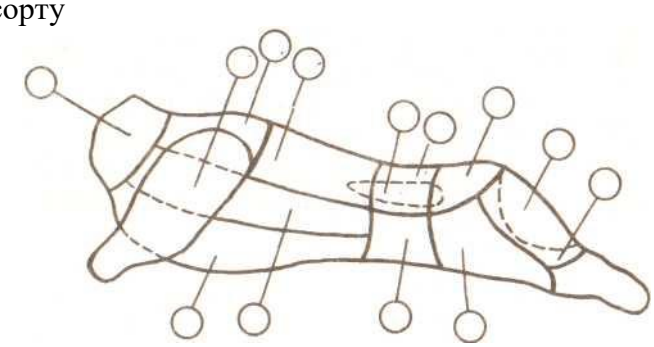
3.Перечислите способы тепловой обработки (основные)

4.Составте последовательность разделки чешуйчатой рыбы.

5. Определить и отметить знаком Х, какая рыба относится к виду семейства **лососевых**

Название рыбы	Вид семейства			
	лососевые	карповые	сельдевые	осетровые
Осетр				
Лосось				
Карп				
Белуга				
Сардина				
Сазан				
Стерлядь				
Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

6. Обозначить цифрами в кружочках соответствующие части говядины, которые относятся ко 2 сорту



Части говядины:

1 - шейная часть, *2* - лопаточная часть, *3* - подлопаточная часть, *4* - грудинка, 5 - покромка, *6* - толстый край, 7 - тонкий край, *8* - вырезка, *9* - пашина, *10* - верхний кусок тазобедренной части, *11* - наружный кусок тазобедренной части, *12* - внутренний кусок тазобедренной части, *13* - боковой кусок тазобедренной части

7. Перечислите виды заправки сельскохозяйственной птицы

8. Определить и отметить знаком Х, из каких частей говядины приготавливают перечисленные в карте полуфабрикаты:

Части туши говядины	полуфабрикаты			
	Мясо тушеное	филе	лангет	азу

Вырезка				
Толстый край				
Тонкий край				
Верхний кусок				
Внутренний кусок				
Боковой				
Наружняя часть				
Лопатка				
Грудинка				
покромка				
пашина				

9. Перечислить группы супов: по способу приготовления;

10.Определить и проставить цифрами последовательность закладывания продуктов в заправочные супы **(рассольник ленинградский):**

Продукт	Последовательность закладывания продуктов в **рассольник ленинградский**
Крупа рисовая	
Картофель	
Огурцы соленые припущенные	
Морковь, лук, петрушка	
Соль, пряности	
Томат пассерованные	

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ ДЛЯ ВАРИАНТА №1

Задание №1

1. сортировка
2. мойка
3. чистка
4. доочистка
5. мойка
6. нарезка

существенных операций – 6

Задание №2

Картофель 100 кг - 100% отходы

Картофель х кг - 40% отходы
Х=40% * 100кг : 100%
Х=40 кг картофеля

существенных операций – 2

Задание №3

1. Основные: варка, жарка;

существенных операций – 2

Задание №4

1.Снятие чешуи
2.Удаление головы
3.Удаление плавников
4.Потрошение
5.Промывание
6.Приготовление полуфабрикатов

существенных операций – 6

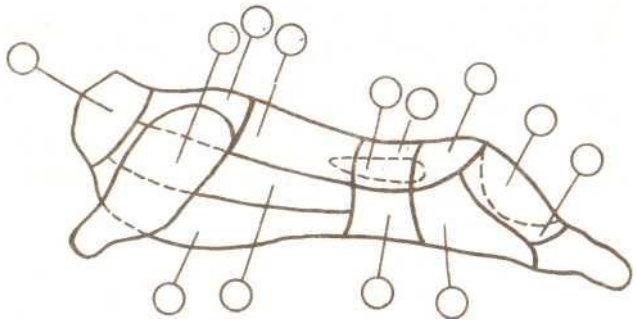
Задание №5

Название рыбы	Вид семейства			
	лососевые	**карповые**	**сельдевые**	**осетровые**
Осетр				
Лосось	*			
Карп				
Белуга				
Сардина				
Сазан				
Стерлядь				

Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

существенных операций –1

Задание №6



Части говядины:

1 - шейная часть***, 2* - лопаточная часть**, ***3* - подлопаточная часть, *4* - грудинка, 5 - покромка,** *6* - толстый край, 7 - тонкий край, *8* - вырезка, *9* - пашина, *10* - верхний кусок тазобедренной части, ***11* - наружный кусок тазобедренной части,** *12* - внутренний кусок тазобедренной части, ***13* - боковой кусок тазобедренной части**

существенных операций – 6

Задание №7

1. запрвка «в одну нитку»,
2. запрвка «в две нитки»,
3. запрвка «в кармашек»,
4. запрвка «в муфточку»,
5. запрвка «клювом»

существенных операций – 5

Задание №8

Части туши говядины	полуфабрикаты			
	Мясо тушеное	**филе**	**лангет**	**азу**
Вырезка		*	*	
Толстый край				
Тонкий край				
Верхний кусок	*			
Внутренний кусок	*			
Боковой				*
Наружняя часть				*
Лопатка				
Грудинка				
покромка				

пашина		47		

существенных операций – 6

Задание №9

1. заправочные.
2. пюреобразные,
3. прозрачные

существенных операций –3

Задание №10

Продукт	Последовательность закладывания продуктов в **рассольник ленинградский**
Крупа рисовая	1
Картофель	2
Огурцы соленые припущенные	4
Морковь, Лук ,Петрушка пассерованные	3
Соль, пряности	6
Томат пассерованные	5

существенных операций – 6

ИТОГО: 43 балла

Используемая литература:

1.сборник дидактических материалов, Л.Л.Татарская, М.: Высш. шк., 1992.-127

2.М.Н. Куткина, Н.И. Ковалев,В.А. Кравцова, технология приготовления пищи-М.: Издат. дом «Деловая литература», Издательство «Омега -Л», 2005.-480.

3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного птания-М.: ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2007; -680с.

ВАРИАНТ №2

1. Какие части говядины используют для:

1. варки	а) вырезка
2. жарки	б) толстый и тонкий край
3. тушения	в) верхняя и внутренняя части задней ноги
	г) боковая и наружная части задней ноги
	д) лопаточная и подлопаточная части
	е) грудинка
	ж) покромка

2.Определите отходы картофеля в сентябре месяце, если поступило 50 кг, если отходы картофеля в сентябре месяце составляют 20 %.

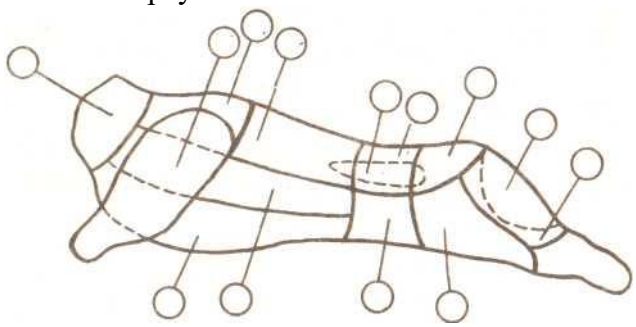
3.Дайте определение способу тепловой обработки: варка основным способом

4.Составте последовательность разделки бесчешуйчатой рыбы.

5. Определить и отметить знаком Х, какая рыба относится к виду семейства **осетровых:**

Название рыбы	Вид семейства			
	лососевые	карповые	сельдевые	**осетровые**
Осетр				
Лосось				
Карп				
Белуга				
Сардина				
Сазан				
Стерлядь				
Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

6. Обозначить цифрами в кружочках соответствующие части говядины, которые относятся к 1 сорту



Части говядины:
1 - шейная часть, *2* - лопаточная часть, *3* - подлопаточная часть, *4* - грудинка, 5 - покромка, *6* - толстый край, 7 - тонкий край, *8* - вырезка, *9* - пашина, *10* - верхний кусок тазобедренной части, *11* - наружный кусок тазобедренной части, *12* - внутренний кусок тазобедренной части, *13* - боковой кусок тазобедренной части

7. Опишите технологический процесс обработки печени

8. Определить и отметить знаком Х, из каких частей говядины приготавливают перечисленные в карте полуфабрикаты:

Части туши говядины	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
	ростбиф	бифштекс	гуляш
Вырезка			
Толстый край			
Тонкий край			
Верхний кусок			
Внутренний кусок			
Боковой			
Лопатка			
Грудинка			
покромка			
пашина			

9. Перечислить группы супов: жидкой основе

10.Определить и проставить цифрами последовательность закладывания продуктов в заправочные супы (**борщ без картофеля**):

Продукт	Последовательность закладывания
Мука пассерованная	
Капуста свежая	
Свекла тушеная	

Морковь, Лук , Томат, Петрушка пассерованные	
Соль, пряности	
Мука пассерованная	

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ ДЛЯ ВАРИАНТА №2

Задание №1

1д, 1е, 1ж; 2а,2б; 3в, 3г Р=7

существенных операций – 5

Задание №2

Картофель 50 кг - 100% отходы

Картофель х кг - 20% отходы
Х=20% * 50кг : 100%
Х=10 кг картофеля

существенных операций – 2

Задание №3

Варка основным способом, это варка продукта в большом количестве жидкости, с расчетом чтобы он был полностью покрыт ею.

существенных операций – 2

Задание №4

1.Удаление головы
2.Удаление плавников
3.Потрошение
4.Промывание
5.Приготовление полуфабрикатов

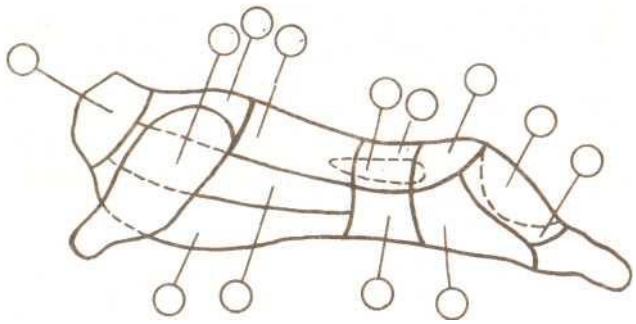
существенных операций – 5

Задание №5

Название рыбы	Вид семейства			
	лососевые	карповые	сельдевые	**осетровые**
Осетр				*
Лосось				
Карп				
Белуга				*
Сардина				
Сазан				
Стерлядь				*
Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

существенных операций – 3

Задание №6



Части говядины:
***6* - толстый край, 7 - тонкий край, *8* - вырезка,** *9* - пашина, ***10* - верхний кусок** тазобедренной части, *11* - наружный кусок тазобедренной части, ***12* - внутренний кусок** тазобедренной части, *13* - боковой кусок тазобедренной части

существенных операций – 5

Задание №7

1.оттаивают
2.вырезают желчные протоки
3.промывают
4.снимают пленку

существенных операций – 4

Задание №8

Части туши говядины	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
	ростбиф	бифштекс	гуляш
Вырезка	*	*	
Толстый край	*		
Тонкий край	*		
Верхний кусок			
Внутренний кусок			
Боковой			
Лопатка			*
Грудинка			*
покромка			*
пашина			

существенных операций – 7

Задание №9

1.на бульонах.
2.на молоке,
3.на отварах,
4.на квасе,
5.на молочно-кислых продуктах

существенных операций –5

Задание №10

Продукт	Последовательность закладывания продуктов в **борщ без картофеля**
Мука пассерованная	5
Капуста свежая	1
Свекла тушеная	3
Морковь, Лу , Томат, Петрушка пассерованные	2
Соль, пряности	4

существенных операций – 5

ИТОГО: 43балла

Используемая литература:

1.сборник дидактических материалов, Л.Л.Татарская, М.: Высш. шк., 1992.-127

2.М.Н. Куткина, Н.И. Ковалев,В.А. Кравцова, технология приготовления пищи-М.: Издат. дом «Деловая литература», Издательство «Омега -Л», 2005.-480.

3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного птания-М.: ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2007; -680с.

ВАРИАНТ №3

1. Определить мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.

1. …	Толстый и тонкий края верхней и внутренней части задней ноги, обрезки вырезки	брусочки	толщина 0,5 см длина 3 - 4 см масса 5 – 7г	жаренье
2. …	Боковая и наружная части задней ноги	брусочки	толщина 1,5 - 2 см масса 10 – 15г	тушение
3. …	Верхняя и внутренняя части задней ноги	брусочки	толщина около 3 см масса - 10 – 15г	жаренье
4. …	Вырезка	кубики, лук репчатый (кружочки)	масса 30 – 40г	жаренье без панировки
5. …	Покромка, грудинка, лопатка, подлопаточная часть	кубики	масса 20 – 30г 4-5 шт.	тушение

2. Определить массу нетто 40 кг белуги, обработанной для жарки порционными кусками без кожи и хрящей.

3.Заполните пропущенное. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку называется……

4.Составте таблицу отличия показателей полуфабрикатов из рыбы: порционные куски для жарки основным способом и фрикадельки

№п/п	Наименование п/ф	Показатели		
		Внешний вид	панировка	состав
1	Порционные куски для жарки основным способом			
2	фрикадельки			

5. Перечислите виды супов-пюре

6. Составьте схему приготовления котлетной массы из рыбы

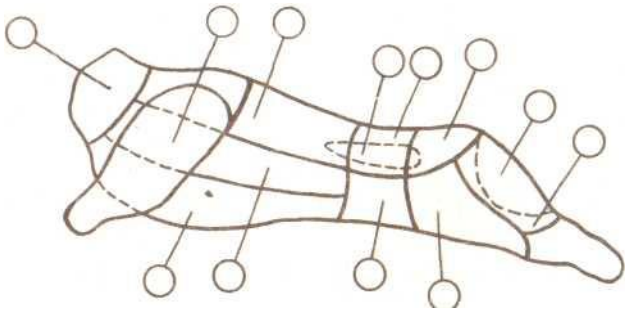
7. Определить название полуфабриката по данному набору продуктов: говядина (котлетное мясо), репчатый лук, соль, перец, вода, крупа рисовая, жир, мука

8.Напишите требования к качеству котлет из мяса (панированные сухарями): внешний вид; цвет; запах; консистенция

9.Произведите расчет продуктов шницеля натурального рубленного на 10 порций по второй колонке Сборника рецептур

Наименование продуктов	Брутто на 1 порции	Нетто на 1 порцию	Брутто на 10 порцию	Нетто на 10 порций
Свинина (котлетное мясо) или баранина	128 133	129 95		
Жир-сырец говяжий или свиной	14	14		
Вода	9	9		
Яйца	1/7	6		
Сухари	15	15		
Масса п/ф		137		
Жир животный	10	10		
Масса жарен. Шницеля		100		
Гарнир		150		
Маргарин стол.	5	5		
ВЫХОД		255		

10.Обозначить цифрами в кружочках соответствующие части говядины, из которых приготавливают перечисленные выше полуфабрикаты из говядины (выделенные):
1 - **антрекот, 2 - ромштекс, 3 - бефстроганов**



ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ ДЛЯ ВАРИАНТА №3

Задание №1

1. бефстроганов, 2. азу, 3.поджарка, 4. шашлык по-карски, 5. гуляш.

Существенных операций: 5

Задание №2

1) Находим сколько кг составляют 28 % от 40 кг?
Белуга брутто 40 кг - 100 % отходов
Белуга нетто X кг - 28 % отходов
X=40кг * 28% : 100% ;
X=11,2 кг отходов

2) Определить нетто от 40 кг
40 - 11,2 =28,8 кг нетто рыбы

Существенных операций: 2

Задание №3
1.припускание

Существенных операций: 1

Задание №4

№п/п	Наименование п/ф	Показатели		
		Внешний вид	панировка	состав
1	Порционные куски для жарки основным способом	Форма сохранена, куски с кожей и костями	Сухари или мука	Рыба, соль, перец, панировка
2	фрикадельки	Форма шариков	мука	Рыба, хлеб, молоко или вода, яйца, лук репчатый

Существенных операций: 6

Задание №5
1. супы-пюре, заправленные белым соусом;
2. супы-кремы, заправленные молочным соусом,
3. супы-биски, приготовленные из ракообразных

Существенных операций: 3

Задание №6
1.филе рыбы пропустить через мясорубку;
2.добавить хлеб замоченный в молоке;
3.добавить соль, перец;
4.перемешать;
5.взбить

Существенных операций: 5

Задание №7
1.тефтели

Существенных операций: 1

Задание №8

1.внешний вид: форма сохранена , панировка ровная, без трещин, изломов
2.цвет на изломе от розового до красного
3.запах: без запаха затхлости и излишней кислотности
4.консистенция: однородная, без комочков хлеба

Существенных операций: 4

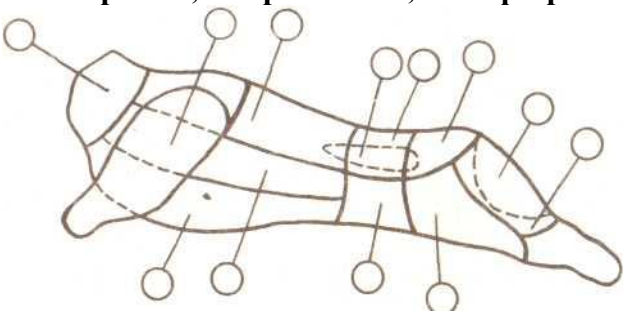
Задание №9

Наименование продуктов	Брутто на 1 порции	Нетто на 1 порцию	Брутто на 10 порцию	Нетто на 10 порций
Свинина (котлетное мясо) или баранина	128 133	129 95		
Жир-сырец говяжий или свиной	14	14		
Вода	9	9		
Яйца	1/7	6		
Сухари	15	15		
Масса п/ф		137		
Жир животный	10	10		
Масса жарен. Шницеля		100		
Гарнир		150		
Маргарин стол.	5	5		
ВЫХОД		255		

Существенных операций: 11

Задание №10

1 – антрекот , 2 – ромштекс, 3~ бефстроганов--------- (толстый, тонкий края)



Существенных операций: 2

ИТОГО: 43 балла

Используемая литература:

1.сборник дидактических материалов, Л.Л.Татарская, М.: Высш. шк., 1992.-127

2.М.Н. Куткина, Н.И. Ковалев,В.А. Кравцова, технология приготовления пищи-М.: Издат. дом «Деловая литература», Издательство «Омега -Л», 2005.-480.

3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного птания-М.: ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2007; -680с

2уров

1.Заполните пропуски.

Вырезка - наиболее нежная часть мяса, используемая для жарки ....

Эталон: натуральными порционными кусками.
2.Для чего применяют шпигование мяса?

Эталон: шпигуют мясо для повышения его сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств Р=1

3.Назовите требования к качеству панировочных полуфабрикатов.

Эталон: ровные края, толщина слоя панировки не более 2 мм. Р=2

2уров

Типовые задачи - вид тестового задания, который содержит по развернутую информацию о целях решения задачи, полный набор исходных Условие задания позволяет применить известную разрешающую процедуру (формулу, алгоритм) и получить необходимый ответ на поставленный в задач т. е. такие задачи, которые можно решить, путем буквального, не преобразовательного использования усвоенных алгоритмов той или иной деятельности.

Пример типовой задачи

№ вопроса	Мясное блюдо	№ п/п	Продукты
а.	**Поджарка**	1.	Баранина
б.	**Азу**	2.	Говядина
в.	**Бефстроганов**	3.	Жир
г.	**Плов**	4.	Картофель
		5.	Морковь
		6.	Лук репчатый
		7.	Томатное пюре
		8.	Мука
		9.	Крупа рисовая
		10.	Маргарин
		11	Соленые огурцы

Эталон: А1, А3, А6, А7; Б1, Б3, Б4, Б5, Б6, Б7, Б8, Б11; В3, В6, В8, В1, Г3, Г5, Г6, Г10. Р=11

3уровня

Пользуясь рецептурой № 632 «Гуляш», составьте технологическую карту

№	Наименование продуктов	**Масса брутто, г**	**Масса нетто, г**
1.	Говядина	162	119

2. **Жир животный топленый пищевой**

7
7

3. **Лук репчатый**
4. 24
   20
5. **Томатное пюре**
6. 15
   15
7. **Мука пшеничная**
8. 5
   5
9. **Масса тушеного мяса**
   -
   75
10. **Масса соуса**
    -
    100
    11. Масса гарнира
    -
    150

Выход готового блюда - 325

Эталон: критерии: раскладка на 1 порцию, приготовление, правила под; температура выхода.

4уров

Пользуясь рецептурой № 619 «Печень по-строгановски», выполнить перерасчет на 650 порций для школьной столовой

№ п/п	Наименование продуктов	**Масса брутто, г**	**Масса нетто, г**

	Печень говяжья	133	110
	Жир животный	10	10
Масса готовой печени		-	75
	Соус № 863	-	75
	Томатное пюре	8	8
	Соус «Южный»	4	4
	Гарнир № 753	-	150
	Выход готового блюда	-	312

1уров

1. Шницель по-московски панируют в:
    1. белой
    2. фигурной
    3. сухарной панировке
2. Хлеб для этой панировки
    1. нарезают тонкой соломкой
    2. нарезают мелкими кубиками
    3. измельчают

1уров

1. Способ тепловой обработки биточков:

1. жарка
2. варка на пару
3. запекание

2. При таком способе тепловой обработки температура достигает:

1. 280-320°С;
2. 200 - 250°С
3. 120-160°С.

3. Биточки очки готовят из массы:

1. котлетной;
2. рубленной;
3. натуральной.

4. Используют панировку:

1. мучную;
2. белую
3. двойную.

5. Кроме измельченного мяса в состав фарша входят:

1. сырые яйца;
2. соль, перец;
3. пассерованный оепчатый лук;
4. хлеб, замоченный в молоке;
5. мелко нарубленная зелень

6. Комочки муки в готовом соусе, если:

1. соус недостачно промешан;
2. мука недостаточно спассерована;
3. соус переварен;
4. соответствует качеству

7. *Красный цвет на срезе готовых биточков обусловлен*
    1. использованием качественного мяса
    2. соответствием времени тепловой обработки

8. Выход готового изделия составляет по второй колонке Сборники рецептур_____г и соуса_____г.

Эталон. 1- а; 2-в;3- а;4-б; 5-в; 6-б; 7- а; 8 - 100 и 75

Вариант 1

В заданиях 1-5 выберите из предложенных вариантов правильный ответ

1. Какие рыбы относятся к семейству осетровых:
а) треска, минтай;
б) севрюга, белуга;
в) судак, окунь?

2. Какую рыбу можно реализовать в живом виде:
а) карася, карпа, толстолобика;
б) кильку, сельдь, щуку;
в) треску, судака, окуня?

3. Какую часть рыбы балычных изделий называют «теша»:
а) спинку;
б) брюшную;
в) боковую?

4. Из каких рыб получают красную икру:
а) белуги, осетра, севрюги;
б) кеты, горбуши;
в) минтая, трески?

5. Какие морепродукты относятся к моллюскам:
а) раки, мидии, устрицы;
б) устрицы, кальмар, морские гребешки;
в) мидии, крабы, осьминоги?

6. Закончите предложение: «В зависимости от места обитания и образа жизни все рыбы подразделяются на ... .»

7. Закончите предложение: «Бомбаж рыбных консервов возникает из-за ….?»

8. Какие продукты относят к рыбным полуфабрикатам?

9. Дайте понятие вялению ?

10. Назовите дефекты копченой рыбы?

Вариант 2

В заданиях 1-5 выберите из предложенных вариантов правильный ответ

1. Какие рыбы относятся к семейству карповых:
а) карась, лещ, толстолобик;
б) сазан, окунь, вобла;
в) севрюга, осетр, тарань?

2. Каких рыб используют для копчения:
а) осетра, окуня, ерша;
б) камбалу, судака, чехонь;
в) севрюгу, сельдь, скумбрию?

3. Рыбу какого вида копчения перевязывают шпагатом:
а) горячего;
б) холодного?

4. Какие морепродукты относятся к ракообразным:
а) кальмары, морские гребешки;
б) омары, креветки, лангусты;
в) крабы, трепанги, устрицы?

5. Из каких рыб получают красную икру:
а) белуги, осетра, севрюги;
б) кеты, горбуши;
в) минтая, трески?

6. Закончите предложение: «Лососевые рыбы имеют следующие общие признаки: ... .»

7. Закончите предложение: «Бомбаж рыбных консервов возникает из-за ….»

8. Перечислите условия и сроки хранения рыбных консервов?

9. Назовите дефекты копченой рыбы?

10. Дайте понятие вялению?

Вариант 3

В заданиях 1-5 выберите из предложенных вариантов правильный ответ

1. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
а) осетр сибирский, пикша;
б) горбуша, чавыча, семга;
в) сазан, карп, лосось?

2. Каких рыб используют для вяления:
а) воблу, тарань, леща;
б) судака, окуня, минтая;
в) треску, навагу, пикшу?

3. На поверхности соленой рыбы появляются желтые пятна, если ее хранили:
а) при температуре 25 °С;
б) в холодильнике при температуре 2 "С?

4. Какие морепродукты относятся к моллюскам:
а) раки, мидии, устрицы;
б) устрицы, кальмар, морские гребешки;
в) мидии, крабы, осьминоги?

5. Какие рыбы улучшают свой вкус после посола:
а) осетр, севрюга, белуга;
б) треска, судак, килька;
в) сельдь, лосось, семга?

6. Закончите предложение: «Лососевые рыбы имеют следующие общие признаки: ... .»

7. Закончите предложение: «Различают следующие виды копчения: ….»

8. Назовите дефекты копченой рыбы?

9. Какие продукты относят к рыбным полуфабрикатам?

10. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов?

Эталоны ответов

Критерии оценок на 10 тестов
«Отлично» - 26-28 баллов
«Хорошо» - 23-25 баллов
«Удовлетворительно» - 19-22 баллов
«Неудовлетворительно» - менее 18 баллов

Вариант 1

№ задания	Ответы
1 (1 балл)	Б
2 (1 балл)	А
3 (1 балл)	Б
4 (1 балл)	Б
5 (1 балл)	Б
6 (4 балла)	Морские, проходные, полупроходные, пресноводные
7 (5 баллов)	Подмораживания, переполнения, хранения при высокой температуре, при взаимодействии кислот продукта с металлом банки, в результате деятельности микроорганизмов.
8 (3 балла)	Естественным холодом, смесью льда и соли, искусственным
9 (7 баллов)	Филе, фарш, шашлык, котлеты, суповые наборы, пельмени, колбаски
10 (4 балла)	Налет соли, плесень, белобочка, темная поверхность
Итого 28 балла	

Вариант 2

№ задания	Ответы
1 (1 балл)	А
2 (1 балл)	А
3 (1 балл)	А
4 (1 балл)	Б
5 (1 балл)	Б
6 (6 баллов)	Плотно прилегающую серебристую чешую, ясно выраженную боковую линию, спине два плавника, мясо жирное, вкусное, без мелких межмышечных костей.
7 (5 баллов)	Подмораживания, переполнения, хранения при высокой температуре, при взаимодействии кислот продукта с металлом банки, в результате деятельности микроорганизмов.
8 (5 баллов)	Чистые, сухие, прохладные помещения, при температуре 0-15С, от 1 до 2 лет
9 (4 балла)	Морские, проходные, полупроходные, пресноводные
10 (3 балла)	Это подсоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба
Итого 28 балла	

Вариант 3

№ задания	Ответы
1 (1 балл)	Б

2 (1 балл)	А
3 (1 балл)	А
4 (1 балл)	Б
5 (1 балл)	В
6 (6 баллов)	Плотно прилегающую серебристую чешую, ясно выраженную боковую линию, спине два плавника, мясо жирное, вкусное, без мелких межмышечных костей.
7 (2 балла)	Горячее, холодное
8 (4 балла)	Налет соли, плесень, белобочка, темная поверхность
9 (6 баллов)	Филе, фарш, шашлык, котлеты, суповые наборы, пельмени
10 (5 баллов)	Чистые, сухие, прохладные помещения, при температуре 0-15С, от 1 до 2 лет
Итого 28 балла	

Вопросы к дифференцированному зачету по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Значение овощей и грибов в питании.
2. Пищевая ценность овощей и грибов.
3. Классификация овощей, ассортимент овощей.
4. Классификация грибов, ассортимент грибов.
5. Требование к качеству овощей.
6. Требование к качеству грибов.
7. Условия и сроки хранения грибов и овощей.
8. Органолептическая оценка овощей.
9. Органолептическая оценка грибов.
10. Санитарно-гигиенические требования к овощному цеху.
11. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки овощей и грибов.
12. Привала личной гигиены повара.
13. Организация рабочего места повара при обработке и нарезке овощей и грибов.
14. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов.
15. Безопасность при эксплуатации механического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки и нарезки овощей и грибов.
16. Технологический процесс обработки клубнеплодов.
17. Формы нарезки и правила нарезки клубнеплодов.
18. Кулинарное назначение различных форм нарезки овощей.
19. Хранение очищенного картофеля.
20. Технологический процесс приготовления корнеплодов.
21. Формы простой нарезки и правила нарезки корнеплодов.
22. Кулинарное назначение различных форм нарезки корнеплодов.
23. Требование к качеству, условия и сроки хранения очищенных корнеплодов.
24. Технологический процесс обработки капустных овощей.
25. Формы нарезки и правила нарезки капусты белокочанной.
26. Кулинарное назначение различных форм нарезки белокочанной капусты.
27. Технологический процесс обработки капусты цветной, брюссельской и кольраби.
28. Технологический процесс обработки луковых овощей.
29. Формы и правила нарезки луковых овощей.
30. Технологический процесс обработки овощей: тыквенных, томатных, бобовых и зерновых.
31. Технологический процесс обработки свежих грибов.

32. Технологический процесс обработки сущенных грибов.
33. Технологический процесс обработки соленных и маринованных грибов.
34. Нарезка плодовых овощей и их кулинарное использование.
35. Подготовка овощей для фарширования.
36. Охлажденные, замороженные овощи и грибы, их использование в кулинарии.
37. Соусное отделение горячего цеха, оснащение оборудованием, инвентарем при организации рабочего места повара.
38. Санитарно-гигиенические требования и нормы при организации рабочего места повара, процессу и реализации блюд из овощей и грибов.
39. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании.
40. Характеристика и подготовка основных видов пряностей.
41. Характеристика и подготовка основных видов приправ.
42. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля отварного.
43. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельного пюре.
44. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля в молоке.
45. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты отварной с маслом.
46. Технология приготовления, оформление и отпуск спаржи отварной, моркови припущенной.
47. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты белокочанной с соусом.
48. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного основным способом.
49. Технология приготовления, оформление и отпуск картофеля жаренного во фритюре.
50. Технология приготовления, оформление и отпуск баклажан, тыквы, помидоров жаренных.
51. Технология приготовления, оформление и отпуск лука фри, зелени петрушки фри.
52. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет морковных или свекольных.
53. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет картофельных.
54. Технология приготовления, оформление и отпуск зраз картофельных.
55. Технология приготовления, оформление и отпуск капусты тушеной.
56. Технология приготовления, оформление и отпуск рагу из овощей.
57. Технология приготовления, оформление и отпуск солянки овощной.
58. Технология приготовления, оформление и отпуск голубцов овощных.
59. Технология приготовления, оформление и отпуск картофельной запеканки.
60. Бракераж и его роль.
61. Организация рабочего места на раздаче по отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов.
62. Условия и сроки хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.
63. Оборудование, посуда и инвентарь при раздаче и отпуска блюда и гарниров из овощей и грибов.
64. Формы сложной нарезки корнеплодов, использование ее.
65. Медицинский осмотр.

66. Характеристика технологических процессов обработки клубнеплодов.

Вариант №1

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2º С

а) 48 часов

б) 24 часа;

в) 12 часов;

г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырого мяса

а) красная;

б) синяя;

в) коричневая;

г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия

а) линия по обработке картофеля;

б) линия по обработке корнеплодов;

в) линия по обработке луковых;

г) линия по обработке капустных;

4. Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:

а) 16-18 С;

б) 23-25 С;

в) 14 С;

5. Укажите способы дефростации мяса

6. Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы

7. Назовите инвентарь, используемый обвальщиком

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый овощным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород в мясорыбном цехе

Вариант №2

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 ºС

а) 48 часов

б) 24 часа;

в) 12 часов;

г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы

а) красная;

б) синяя;

в) коричневая;

г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия

а) линия по обработке чешуйчатой рыбы;

б) линия по обработке рыбных отходов;

в) линия по обработке осетровых;

г) линия по обработке лососевых;

д) линия по обработке сельдевых;

4. Укажите месторасположение овощного цеха

а) центральное

б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды

в) рядом с разгрузочной и кладовой

5. Назовите способы дефростации рыбы

6. Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом

7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности

Вариант №3

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 ºС

а) 48 часов

б) 24 часа;

в) 12 часов;

г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы

а) красная;

б) синяя;

в) коричневая;

г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия

а) линия по обработке туш крупного рогатого скота

б) линия по обработке субпродуктов;

в) линия по обработке домашней птицы и дичи;

г) линия по обработке мелкого скота

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:

А) 3,3 м;

Б) 2,8 м

В) 3,5 м

5. Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы

6. Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия

7. Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки картофеля

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса в мясорыбном цехе небольшой мощности

Вариант №4

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 ºС

а) 48 часов

б) 24 часа;

в) 12 часов;

г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей

а) красная;

б) синяя;

в) зеленая;

г) желтая

3**. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия**

а) линия по обработке субпродуктов

б) линия по обработке птицы

в) линия по обработке мяса

г) линия по дефростации птицы

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса

а) 24 часа;

б) 6 часов;

в) 18 часов;

5. Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания

6. Укажите оборудование, используемое для очистки частиковых пород рыбы

7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке картофеля в заготовочном овощном цех

Эталоны ответов

№ п/п	Вопрос	Эталон ответа	Кол-во баллов
Вариант I			

1	**Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2ºС** а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	Б	5
2	**Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырого мяса** а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	А	5
3	**Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия** а) линия по обработке картофеля; б) линия по обработке корнеплодов; в) линия по обработке луковых; г) линия по обработке капустных;	А, Б	5
4	**Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:** а) 16-18 С; б) 23-25 С; в) 14 С;	А	5
5	**Укажите способы дефростации мяса**	Быстрый и меленный	10
6	**Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы**	Опалочный горн	10
7	**Назовите инвентарь, используемый обвальщиком**	Нож-рубак, обвалочные ножи, кольчужные перчатки, разделочная доска МС (красная)	10
8	**Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых овощным цехом**	-картофель сырой очищенный, сульфитированный;	10

		-свекла, морковь, лук – очищенные; -капуста – зачищенная; -лук зеленый, салат, укроп, петрушка, пастернак – обработанные	
9	**Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства**	1. дефростация; 2. зачистка; 3. промывание; 4. обсушивание; 5. деление на отруба 6. обвалка и жиловка 7. приготовление п/ф	20
10	**Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород**	Раковина, стеллаж, стол со свтроенной ванной, стол , холодильник	20
Итого			**100**
	Вариант II		
1.	**Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 ºС** а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	А	5
2.	**Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы** а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	Б	5
3.	**Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия** а) линия по обработке частиковых пород;	А, В	5

	б) линия по обработке рыбных отходов; в) линия по обработке осетровых; г) линия по обработке лососевых; д) линия по обработке сельдевых;		
4	**Укажите месторасположение овощного цеха** а) центральное б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды в) рядом с разгрузочной и кладовой	В	5
5	**Назовите способы дефростации рыбы**	в воде, на воздухе, комбинированный	10
6	**Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом**	Разрубочный стул	10
7	**Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов**	Разделочная доска ОС (зеленая), овощечистки (желобковые ножи), карбовочные ножи, контейнера	10
8	**Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом**	- рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; - рыба, нарезанная на порции, - панированная в сухарях; - котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные	10
9	**Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе**	1) размораживание; 2) опаливание; 3) удаление головы, шеек, ножек 4) потрошение; 5) мытье 6) формовка тушек, обработка потрохов; 7) приготовление п/ф	20
10	**Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных**	Раковина, стол, стол с весами, универсальный	20

	полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности	привод (мясорыхлитель), холодильник	
Итого			**100**
	Вариант 3		
1	**Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 ºС** а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	А	5
2	**Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы** а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	Г	5
3	**Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия** а) линия по обработке туш крупного рогатого скота б) линия по обработке субпродуктов; в) линия по обработке домашней птицы и дичи; г) линия по обработке мелкого скота	А, Г	5
4	**Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:** А) 3,3 м; Б) 2,8 м В) 3,5 м	А	5
5	**Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы**	Пищевые и непищевые	10

6	**Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия**	Стол с вытяжным шкафом	10
7	**Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.**	Разделочная доска МС, ножи поварской тройки, контейнера, тяпка для отбивания мяса	10
8	**Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом**	- тушки кур и цыплят; - филе натуральное и филе панированное, - окорочок куриный, индюшиный, - грудинка куриная, - цыплята-табака; - бедро, голень куриные, индюшиные; - субпродукты кур, индеек.	10
9	**Составьте схему технологического процесса обработки картофеля**	1) сортировка; 2) калибровка; 3) мойка; 4) очистка; 5) доочистка; 6) нарезка;	20
10	**Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов в мясорыбном цехе небольшой мощности**	Раковина, стол, мясорубка, стол с весами, холодильник	20
Итого			**100**
	Вариант 4		
1.	**Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 ºС** а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	В	5
2.	**Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей** а) красная;	В	5

	б) синяя; в) зеленая; г) желтая		
3	**Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия** а) линия по обработке субпродуктов б) линия по обработке птицы в) линия по обработке мяса г) линия по дефростации птицы	А, Б	5
4	**Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса** а) 24 часа; б) 6 часов; в) 18 часов ;	А	5
5	**Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания**	По количеству и по качеству	10
6	**Укажите оборудование, используемое для очистки частиковых пород рыбы**	Рыбоочистительная машина	10
7	**Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленных полуфабрикатов**	Горка для специй и панировки, доска разделочная, нож, контейнера	10
8	**Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом**	крупнокусковые полуфабрикаты из говядины из свинины и баранины; кости; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины; мелкокусковые полуфабрикаты из говядины из баранины и свинины; из рубленого мяса; перец, кабачки, фаршированные мясом и рисом.	10

9	**Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии**	1)размораживание; 2) очистка; 3)срезание плавников, удаление голов; 4)потрошение и промывание; 5)фиксация; 6) охлаждение 7)упаковка, маркировка, хранение	20
10	**Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке корнеплодов в овощном цехе**	Раковина, картофелеочистительная машина, стол для доочистки, стол с овощерезкой, холодильник	20
Итого			**100**

Критерии оценивания

Максимальное количество за правильное выполнение заданий – 100 баллов.

Итоговые оценки выставляются в соответствии с коэффициентом усвоения (КУ).

$$КУ = \frac{\text{количество баллов, набранных обучающимся}}{\text{максимальное количество баллов в заданиях}}$$

Если	КУ от 0,81 до 1,0	81 - 100 баллов	- «отлично»
	КУ от 0,71 до 0,8	71 - 80 баллов	- «хорошо»
	КУ от 0,61 до 0,7	60 - 70 баллов	- «удовлетворительно»
	КУ менее 0,6	менее 60 баллов	- «неудовлетворительно»

Приложение 1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 29

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы... 29

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 29

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П…….35

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 36

2.1. Трудоемкость освоения модуля 36

2.2. Структура профессионального модуля..... 37

2.3. Содержание профессионального модуля..... 38

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 55

3.1. Материально-техническое обеспечение 55

3.2. Учебно-методическое обеспечение 55

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 57

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 2.1. ОК 01-10	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с	-организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подбора и оценки качества, безопасности продуктов, сырья и материалов в соответствии с технологическими требованиями;

	требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям	инструкциями и регламентами	-контроля хранения и расхода продуктов
ПК 2.2. ОК 01-10	-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 2.3. ОК 01-10	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов;	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	-приготовления различными методами горячих соусов сложного ассортимента; -упаковки, хранения готовой продукции с

	-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 2.4. ОК 01-10	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос,	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности

	хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 2.5. ОК 01-10	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.

		горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	
ПК 2.6. ОК 01-10	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 2.7. ОК 01-10	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи

	подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 2.8. ОК 01-10	-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	-разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -правила разработки и адаптации рецептур	взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В ПП.02 добавлено 110 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	148	84
Курсовая работа (проект)	20*	-
Самостоятельная работа	31	-
Практика, в т.ч.:	**108**	**108**
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.02.01 в форме Э МДК.02.02 в форме Э УП.02 в форме ДЗ ПП.02 в форме ДЗ ПМ.02 в форме экзамена по модулю	18	-
Всего	**308**	**192**

Примечание:
* - входят в число учебных занятий

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-10 ПК 2.1-2.8	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих сложного ассортимента	**42**	**18**	10	18	-	-	11	-	3		
	МДК.02.02 Процессы подготовки к реализации горячих блюд,	**86**	**24**	10	24		20	29	-	3		
	МДК 02.03 Выполнение работ по рабочей профессии Повар	**66**	**46**	20	46							
	УП.02.01 Учебная практика	**36**									36	
	ПП.02.01 Производственная практика	**72**										72
	Промежуточная аттестация по ПМ	**6**								6		
	Всего	**308**	**88**	**40**	**88**		**20**	**40**	**-**	**12**	**36**	**72**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**10/18пр./11с.р.**	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	**Содержание**		ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.	2	
	Практическое занятие. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания). Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем);*	**5**	

	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**2/6пр./6с.р.**	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	

	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Решение ситуационных задач.*	**6**	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**2/4пр.**	
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	2	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие. Составление технологических карт	2	
	Практическое занятие. Составление акта проработки блюд.	2	

Тема 1.4.	Содержание	4л /6пр.	
Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	2	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие. Схематично изобразить размещение оборудования в горячем цехе;	**2**	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Практическое занятие. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной Продукции	**2**	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции;	2	
Экзамен		**3**	

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**	**10/24пр./29с.р.**	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. С учетом современных методов приготовления супов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*	**4**	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**		ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: соусов на муке и яично-масляных. Разработка нормативной документации: соусов овощных и сырных.	2	

	брендовых, региональной кухни.		
	Практическое занятие. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	2	
	Практическое занятие.Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
Тема 2.3.	**Содержание**		ОК 01-10
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	2	ПК 2.1-2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание**		ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*	**14**	

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**		ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки.	2	

	Практическое занятие.Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*	**4**	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	**9/6пр./1с.р.**	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: к реализации блюд и закусок (из рыбы отварной в бульоне и на пару, и рыбы припущенной с подбором соуса и гарнира; из рыбы припущенной с подбором соуса и гарнира; из рыбы жареной с подбором соуса и гарнира; из рыбы тушеной с подбором соуса и гарнира; из рыбы запечённой с подбором соуса и гарнира; из моллюсков и ракообразных с подбором соуса и гарнира)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*	**2**	

Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание**		ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: к реализации блюд и закусок из мяса и субпродуктов. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*	**1**	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**		ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации: к реализации блюд и закусок из птицы, дичи и кролика Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*	**4**	
Курсовая работа (проект)	**Тематика занятий:** 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. 2. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 3. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 4. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. 5. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 6. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции	**20**	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8

	7. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 8. Консультации по разработке практической части курсовой работы: разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), 9. Консультации по разработке практической части курсовой работы: разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 10. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. 11. Защита курсовой работы.		
Экзамен		**3**	
МДК.02.03 Освоение работ по профессии 16675 Повар		**20/46**	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов приготовление п/ф	**Содержание**		**ОК 01-11, ПК 2.1, ПК 2.2**
	1. Общие требования к обработке овощей. Требования к качеству и сроки хранения овощей. Отходы овощей и их использование. Полуфабрикаты из овощей. Обработка грибов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа №1 1. Расчет массы отходов, брутто, нетто	2	
	Практическая работа №2 них»; «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации». Написание докладов и рефератов. Подготовка презентаций	2	
Тема 1.2. **Механическая** **кулинарная нерыбного водного сырья**	**Содержание** **В том числе практических и лабораторных занятий**		**ОК 01-11,** **ПК 2.1, ПК 2.2**
	Практическая работа № 3 Общие требования к рыбе. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2	
	Практическая работа № 4 1. Расчет массы отходов и выхода п/ф из рыбы	2	

Тема 1.3. Механическая кулинарная	**Содержание**		**ОК 01-11, ПК 2.1, ПК 2.2**
	1.Кулинарный разруб туш говядины. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых п/ф. из говядины. Обработка птицы и дичи. Приготовление п/ф из	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа № 5 1. Расчет массы закладки сырья для получения полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины	2	
	Практическая работа №6 1. Расчет массы закладки сырья для получения полуфабрикатов из птицы и дичи	2	
Тема 1.4 Приготовление	**Содержание**	**2**	**ОК 01-11, ПК 2.1, ПК 2.2**
	1. Общие сведения о супах. Приготовление бульонов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**24**	
	Практическая работа № 7 1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления супов с учетом сезона	2	
	1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления супов с учетом сезона		
	Практическая работа №8 «Супы»	2	
Тема 1.5 Приготовление соусов	**Содержание**		**ОК 01-11, ПК 2.1, ПК 2.2**
	1. Приготовление красных и белых соусов и их производных. Требование к качеству соусов и сроки их хранения.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 9 1. Расчет количества продуктов весом брутто для приготовления соусов с учетом сезона	2	
Тема 1.6 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	**Содержание** **В том числе практических и лабораторных занятий**		**ОК 01-11, ПК 2.1, ПК 2.2**
	Практическая работа № 10 1. Изменение при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд. Условие и сроки хранения блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий.	2	
	Практическая работа № 11 1. Определение массы закладки сырья для блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2	
Тема 1.7 Приготовление блюд из яиц и творога	**Содержание**		**ОК 01-11, ПК 2.1, ПК 2.2**
	1. Характеристика яичных продуктов. Варка яиц. Приготовление блюд из яиц и творога. Требования к качеству блюд	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа № 12 1. Приготовление блюд из яиц и творога	2	
Тема 1.8 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**		**ОК 01-11, ПК 2.1, ПК 2.2**
	1. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа №13 «Блюда из овощей»	2	
Тема 1.9	**Содержание**		**ОК 01-11, ПК 2.1, ПК 2.2**
	1. Приготовление фаршей для изделий из теста. Приготовление теста и изделий из него	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	

Приготовление теста и изделий из него	**Практическая работа №14** «Блюда из теста»	2	
Тема 1.10 Приготовление рыбных горячих блюд, горячих блюд из нерыбного водного сырья	**Содержание**		**ОК 01-11, ПК 2.1, ПК 2.2**
	1. Приготовление горячих блюд из рыбы, котлетной рыбной массы. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа № 15 1. Определение массы закладки сырья для горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
Тема 1.11 Приготовление мясных горячих блюд. Блюд из мясных субпродуктов, птицы и дичи	**Содержание**		**ОК 01-11, ПК 2.1, ПК 2.2**
	1. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы, дичи, из субпродуктов. Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа № 16 1. Определение массы закладки сырья для приготовления горячих блюд из мяса, птицы, субпродуктов	2	
Тема 1.12 Приготовление холодных блюд и закусок	**Содержание**		**ОК 01-11, ПК 2.1, ПК 2.2**
	1. Значение холодных блюд и закусок. Приготовление холодных блюд и закусок. Требование к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа № 17 1. Определение выхода холодных блюд и закусок	2	
Тема 1.13 Приготовление сладких блюд,	**Содержание**		**ОК 01-11, ПК 2.1, ПК 2.2**
	1. Приготовление сладких блюд. Приготовление холодных и горячих напитков Требования к качеству.	2	
холодных и горячих напитков.	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**2**	
	Практическая работа № 18 1. Определение массы закладки сырья для приготовления сладких блюд	2	
Тема 1.14 Основы диетического питания	**Содержание**		**ОК 01-11, ПК 2.1, ПК 2.2**
	1. Характеристика диет. Правильное питание. Приготовление блюд лечебного питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа № 19 1. Расчеты для диетического питания.	2	

УП.02 **Учебная практика**	**Виды работ:**		
	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	**36**	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8
ПП.02 **Производственная практика**	**Виды работ:**		
	1. Общая характеристика предприятия. 2. Производственные цеха предприятия 3. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 4. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 5. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 6. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	**72**	ОК 01-10 ПК 2.1-2.8

	7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 8. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 9. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 10.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		

	11. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 13. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 14. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 16. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты 19. Разработка нового (или доработка) ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 20. Изучить перспективные направления в приготовлении горячих блюд и закусок. 21. Провести анализ ассортимента горячих блюд и закусок на предприятии. 22. Внести предложение по расширению ассортимента. 23. Разработать для предприятия технологическую карту, технологическую схему и шкалу органолептической оценки на новое блюдо.		

	24.Составить схематичный план горячего цеха с расстановкой оборудования. Указать недочеты.		
Промежуточная аттестация по ПМ.02 в форме экзамена по модулю		***6***	
Всего по ПМ.02		**308**	

2.4. Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) по ПМ.02 является обязательным.

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.

15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя.
32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов и сырья» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, Д. Р. Атхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 238 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222- 35289-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276502 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 89 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35291-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276504 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов- на-Дону : Феникс, 2021. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35290-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1323528 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854763 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1872659 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

15. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

16. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

17. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

19. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

21. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

22. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10с.

23. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

24. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 4 октября 2012 № 1007].

25. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

26. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

27. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. ОК 01-10	**Умеет:** -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям **Знает:** -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, материалов для приготовления горячихблюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами **Владеет навыками:** -организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подбора и оценки качества, безопасности продуктов, сырья и материалов в соответствии с технологическими требованиями; -контроля хранения и расхода продуктов	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация:** Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02

ПК 2.2. ОК 01-10	**Умеет:** -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;

	подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ **Знает:** -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок **Владеет навыками:** -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов	- заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация:** Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02 МДК 02.03 Экзамен по ПМ.02
ПК 2.3. ОК 01-10	**Умеет:** -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;

	безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ **Знает:**	- заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы.

	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок **Владеет навыками:** -приготовления различными методами горячих соусов сложного ассортимента; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов	**Промежуточная аттестация:** Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02

ПК 2.4. ОК 01-10	**Умеет:** -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ **Знает:** -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация:** Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02

	-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок **Владеет навыками:** -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов	

ПК 2.5. ОК 01-10	**Умеет:** -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ **Знает:** -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация:** Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02

	изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок **Владеет навыками:** -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.	

ПК 2.6. ОК 01-10	**Умеет:** -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ **Знает:** -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация:** Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок **Владеет навыками:** -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов	

ПК 2.7. ОК 01-10	**Умеет:** -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ **Знает:** -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация:** Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02

	-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок **Владеет навыками:** -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.	
ПК 2.8. ОК 01-10	**Умеет:** -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ **Знает:** -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация:** Экзамен по МДК.02.01, МДК.02.02 Экзамен по ПМ.02

	методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	

	-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; -правила разработки и адаптации рецептур **Владеет навыками:** -разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

1. ПАСПОРТРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе ФГБОУ ВО Ставропольский государственный аграрный университет

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специалистов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и конкурсы профессионального мастерства «Молодые профессионалы»

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

ВД	***Требования к умениям***
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	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,**	

	закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.02	Учебная практика	36
ПП.02	Производственная практика	14472

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): 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, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и движение «Молодые профессиионалы», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

Код	***Наименование результата освоения практики***
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
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.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Тематический план учебной практики

Код ПК	*Код и наименования профессиональных модулей*	*Кол-во часов по ПМ*	*Виды работ*	*Наименования тем учебной практики*	*Кол-во часов по темам*
1	**2**	**3**		**4**	**5**
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	**ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	36	–организация рабочего места; –выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; –расчет сырья; –механическая кулинарная обработка сырья; приготовление блюд, сервировка, оформление, подача.	**Тема 2.1.** Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента.	4
				Тема 2.2. Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента	4
				Тема 2.3. Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента	4

				Тема 2.4. Приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	4
				Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	4
				Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	2
				Тема 2.7. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента	2
				Тема 2.8. Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2
				Тема 2.9. Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	2
				Тема 2.10. Приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2
				Тема 2.11. Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд итальянской кухни, японской кухни, русской кухни, французской кухни, британской кухни, кавказской кухни	2

				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
ВСЕГО ЧАСОВ		**36**			**36**

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	*Содержание учебных занятий*		*Уровень освоения*
1	**2**		**4**
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Виды работ	–организация рабочего места; –выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; –расчет сырья; –механическая кулинарная обработка сырья; приготовление блюд, сервировка, оформление, подача.		
Тема 2.1. Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента.	**Содержание**		
	1.	Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренок запеченных; чипсов и др.	3
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
	Содержание		

Тема 2.2. Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, супов-крем сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов.	3
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
Тема 2.3. Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**		
	1.	Современные методы приготовление полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
Тема 2.4. Приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**		
	1.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протирания и взбивания горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Приготовления сложных	

		блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	**Содержание**		
	1.	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Приготовление блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна, правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян. Приготовления теста и макаронных изделий из него. Приготовления блюд сложного ассортимента изразличных видов макаронных изделий: азиатской, удон, яичной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	3
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**		
	1.	Приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырный массы, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
	2.	Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов гречневых, пшенных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшенной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
	Содержание		

Тема 2.7. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента	1.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
Тема 2.8. Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**		
	1.	Подбор современных комбинированных методов и высокотехнологичного оборудования для приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Приготовления блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
Тема 2.9. Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание**		
	1.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Современные методы (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке,	3

		запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
Тема 2.10. Приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**		
	1.	Приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
Тема 2.11. Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд итальянской кухни, японской кухни, русской кухни, французской кухни, британской кухни, кавказской кухни	**Содержание**		
	1.	Приготовления горячих блюд итальянской кухни: паст и соусов к ним, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи, сыра, блюд и гарниров из кукурузы, овощей, круп: риса, поленты, ньокки и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам.	3
	2.	Приготовления горячих блюд японской кухни: лапша «Удон», «Соба», «Рамэн» гарниров и соусов к ней, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, Блюд из риса, фасоли, сои, овощей, и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Приготовления горячих блюд русской кухни: блюд из теста, супов, каш, блюд из творога, яиц, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, овощей и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Приготовления горячих блюд французской кухни: горячих блюд из яиц, прозрачных бульонов, супов, лягушачьих лапок, блюд из сыра и молочной продукции, блюд из мяса и мясных продуктов,	

		птицы, квашенной капусты и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Приготовления горячих блюд британской кухни: соусов, блюд из птицы tikka masala, каш, горячих блюд из яиц, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Приготовления горячих блюд кавказской кухни: супов, соусов, национальных блюд: чанахи, чахохбили, хапама, кюфта, шашлык (хоровац), хинкали, лахмаджун и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Правила оформления и отпуска горячих блюд кавказской кухни сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие

Оснащение

1.Оборудование:

Овощного цеха: картофелечистка.

Мясной цех: холодильный шкаф, мясорубка, весы настольные электронный

Рыбный цех: мясорубка, холодильный шкаф, весы настольные электронный

Холодный цех: весы настольные электронный, шкаф холодильный, слайсер, овощерезка

Горячий цех: плита электрическая, сковорода электрическая, шкаф жаренный электрический, фритюрница, мармит электрический, котлы пищеварочные, весы настольные электронный, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, шкаф холодильный,

2. Инструменты и приспособления:

Овощной цех: набор разделочных досок

, ножи для чистки овощей, терки для овощей, приспособление для протирания овощей, контейнеры для хранение очищенных овощей, бачки для сбора отходов, доски для нарезки овощей, подтоварник, ванна моечная, стол для доочистки картофеля и корнеплодов, стол производственный.

Мясной цех: набор разделочных досок, лотки для полуфабрикатов, ножи для разделки мяса, весы, рабочие столы, ванна, разрубочный стул, раковина, раковина, ванна для дефростации рыбы,

Рыбный цех: ножи маркированный, набор разделочных досок, лотки маркированные, приспособление для очистки рыбы, контейнеры, рабочий стол, стеллажи, подтоварник металлический.

Холодный цех: набор разделочных досок, набор ножей «поварская тройка», миски нержавеющая сталь, сито, лотки, ложки, лопатки, салатные приборы, салатники,

закусочные тарелки, щипцы для раскладки порционных блюд, холодильный шкаф, стол производственный, передвижной стеллаж, моечная ванна.

Горячий цех: набор разделочных досок, сковорода, котлы наплитные, кастрюли маркированные, сковороды общего назначения, противни, грохот, шумовка, черпак, вилка поварская, стол производственный, стеллажи, ванна, шкаф холодильный, стойка раздаточная электрическая, раковина, сито, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», гастроемкости из нержавеющей стали, набор сотейников.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специалистов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения «Молодые профессионалы»

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:** 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

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	
УП.02	Учебная практика	36
ПП.02	Производственная практика	72

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): 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, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения «Молодые профессионалы», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

Код ПК	**Наименование результата обучения по профессии**
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

Код ОК	**Наименование результата обучения по специальности, профессии**
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	**ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	72	- Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента.(клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренок запеченных; чипсов) -Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, сложного ассортимента.(- Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-кремов, сложного ассортимента - Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации авторских супов сложного ассортимента - Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации региональных супов сложного ассортимента - Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации брендовых супов сложного ассортимента - Приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента (соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре);

			остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных.) - Приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента(овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой) - Приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из грибов сложного ассортимента (сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др) - Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и макаронных изделий сложного ассортимента(лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли.) - Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых изделий сложного ассортимента - Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц и творога, сложного ассортимента (- Приготовление, подготовка к реализации блюд из сыра и муки сложного ассортимента(изделий из сыра и сырный массы, жареных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре; блинов гречневых, пшенных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшенной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого, блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами) - Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента(осетрины отварной

			(целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д.) - Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента(крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др) - Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента(- Приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и кролика(индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.) - Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд итальянской кухни(паст и соусов к ним, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, дичи, сыра, блюд и гарниров из кукурузы, овощей, круп: риса, поленты, ньокки и др) - Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд японской

			кухни(лапша «Удон», «Соба», «Рамэн» гарниров и соусов к ней, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, Блюд из риса, фасоли, сои, овощей, и др.) - Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд русской кухни(блюд из теста, супов, каш, блюд из творога, яиц, горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, овощей и др.) - Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд французской кухни(: горячих блюд из яиц, прозрачных бульонов, супов, лягушачьих лапок, блюд из сыра и молочной продукции, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, квашенной капусты и др.) - Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд британской кухни(соусов, блюд из птицы tikka masala, каш, горячих блюд из яиц, блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, и др.) - Приготовления и подготовка к реализации горячих блюд кавказской кухни(чанахи, чахохбили, хапама, кюфта, шашлык (хоровац), хинкали, лахмаджун и др.)
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ВСЕГО часов		72	

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или)

профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем или мастером производственного обучения в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОО и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: "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" и соответствующие ему профессиональные компетенции.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ПМ.02 в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК.07	Содействоватьсохранениюокружающейсреды,ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
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

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для ОК) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	умение подготавливать рабочие места, оборудование,сырье,материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	умение 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	умение осуществлятьприготовление, 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	умение 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	умение 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	умение осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7Осуществлять 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	умение 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

Результаты **(освоенные общие компетенции)**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам	умение применять способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	*Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных занятий; Итоговый контроль: выполнения заданий экзамена по МДК 02.01; выполнения заданий диф.зачета по МДК 02.02, защиты курсовой работы по МДК 02.02; выполнения заданий экзамена по МДК 02.02* *Комплексный диф.зачет по учебной и производственно й практике*
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	умение осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	умение планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умение работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	Умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, умение демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	Умение эффективно выполнять правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	

подготовленности.		
ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	*Экзамен квалификационный по профессиональному модулю ПМ.02*
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	Умение использовать профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	Умение эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планированию предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	

В **результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

Иметь практический опыт	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе

	авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Фонд оценочных средств

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

1.1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1.1.1. Итоговое тестирование по междисциплинарным курсам

Вариант 1

1. Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания состоит из стадий:

а) трех
б) двух
в) одного

2. Прием сырья на предприятиях общественного питания осуществляется по признакам:

а) по количеству и качеству
б) по усвояемости
в) по целостности упаковки

3. В процессе тепловой обработки кулинарная продукция:

а) увеличивается в массе
б) теряет вкусовые качества
в) обеззараживается и повышается её усвояемость

4. К механическому способу обработки продуктов относят:

а) маринование
б) измельчение
в) нагревание
г) другое

5. Горячие цехи организуются на предприятиях общественного питания:

а) заготовочных
б) доготовочных
в) с полным циклом производства г)
другое

6. Оптимальная температура в горячем цеху должна быть в пределах:

а) 23-25^{0}С
б) 16-18^{0}С
в) 19-21^{0}С
г) другое

7. Горячие супы приготавливают в отделении горячего цеха:

а) холодном
б) суповом
в) соусном
г) другое

8. В горячем цеху для удобства организации приготовления горячих блюд секционное модулированное оборудование устанавливают (выбрать 2 правильных ответа):

а) островным способом
б) в виде технологических линий в)
в шахматном порядке
г) другое

9. Горячие соусы приготавливают в отделении горячего цеха:

а) соусном
б) суповом в)

холодном г)
другое

10. На одну порцию блюда используют соуса:
а) 50-75 г
б) 100 г в)
250г

11. Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливают:
а) электрическую плиту
б) пищеварочный котел в)
пароварочный шкаф

12. Для приготовления соусов в небольшом количестве на рабочем месте используют:
а) пищеварочный котел
б) кастрюли различной емкости в)
сковороды чугунные
г) другое

13. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе:
а) холодном
б) овощном
в) горячем
г) мясном

14. Органолептические показатели включаю в себя:
а) Масса брутто, масса нетто б)
цена
в) вкус, внешний вид, цвет, консистенция. г)
Содержание Б, Ж, У.

15. На средних и малых предприятиях, где осуществляется несколько неоднородных операций, преобладают рабочие места:
а) специализированные б)
основные
в) универсальные
г) другое

Вариант 2

1. Выберите помещения для хранения скоропортящихся продуктов:
а) неохлаждаемые кладовые
б) охлаждаемые камеры в)
торговые помещения
г) технические помещения

2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов осуществляется в цеху:
а) заготовочном
б) доготовочном
в) кондитерском
г) другое

3. К основным способам тепловой обработки относят (выбрать 2 правильных ответа):
а) пассерование

б) варка
в) тушение
г) жаренье

4. Температура при варке основным способом составляет:
а)110…120^{0}С
б) 80…90^{0}С в)
100…102^{0}С г)
90…95^{0}С

5. Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям (выбрать 2 правильных варианта) :
а) государственных стандартов б)
технологическим картам
в) калькуляционных карточек
г) другое

6. При приготовлении костного бульона подготовленные кости кладут в котел и заливают водой:
а) холодной
б) теплой
в) горячей
г) кипяченой

7. Оборудование для горячего цеха подбирают:
а) от места функционирования предприятия
б) по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в)
от характера производства предприятия
г) другое

8. Для приготовления бульонов используют оборудование:
а) пароконвектомат
б) электрическую сковороду в)
пищеварочный котел
г) другое

9. Для приготовления горячих соусов используют оборудование:
а) жарочный шкаф
б) тестомесильную машину
в) электрическую плиту
г) другое

10. Температура подачи горячих соусов:
а) 40-50^{0}С
б) 50-60^{0}С
в) 65-70^{0}С

11. Работа поваров соусного отделения начинается:
а) с ознакомлением производственной программы и подборки технологических карт б)
с приготовления блюд
в) оформлением блюд г)
другое

12. При подачи соуса к блюду отдельно его наливают в:
а) соусник

б) кокотницу
в) розетку
г) другое

13. Бракераж готовой продукции предусматривает:
а) контроль за качеством продукции б)
опрос потребителей
в) установление цен на кулинарную продукцию г)
сроки хранения

14. Тепловое оборудование это:
а) тестомесильная машина, миксер
б) овощерезательная машина, слайсер
в) электрическая плита, пароконвектомат г)
холодильная витрина, фризер.

15. Для поддержания в горячем состоянии первых и вторых блюд предназначены:
а) электрические сковороды
б) фритюрницы
в) электрические мармиты г)
варочные котлы

Ключ

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вариант-1

1. Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей? а) соломкой и стружкой
б) шашками
в) кубиками
г) дольками

2. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей? а) соломкой
б) ломтиками
в) кружочками
г) бочонками

3. Как правильно пассеруют муку? а) в воде
б) в жире
в) на жире
г) на сковороде

4. К каким блюдам относятся супы? а) к сладким
б) первым
в) вторым
г) напиткам

5. Как классифицируют сложные супы по приготовлению? а) заправочные, жидкие, густые
б) холодные, молочные, прозрачные в) заправочные, протёртые, консоме г) горячие, сладкие, молочные

6. Назовите ассортимент сложных заправочных супов:
а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями
в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный

7. Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский: а) крупа, картофель, свёкла
б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук в) свёкла, капуста, репа
г) капуста, солёные огурцы, морковь

8. Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы: а) тыква, сливки, молоко
б) масло, лук, морковь
в) тыква, масло, картофель г) лук, картофель, тыква

9. Какова консистенция сложных супов-кремов? а) густая
б) рассыпчатая в) жидкая
г) кремообразная

10. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной а) картофель, морковь, лук
б) мясной набор, солёные огурцы, маслины в) крупа, капуста, солёные огурцы
г) картофель, солёные огурцы, мясной набор

11. Варка осуществляется при температуре:
а) 60°С
б) 180°С в) 100°С г) 220°С

12. Припускание продуктов производят:
а) в небольшом
количестве воды б) на
жире,
в) в
жире
г) в
воде

13. Выбрать правильную форму нарезки
картофеля для «фри» а) кубиками
б)
кружочка
ми в)
брусочка
ми г)
соломкой

14. Выбрать правильную форму нарезки
картофеля для «пай» а) дольками
б)
бочонка
ми в)
кубикам
и г)
соломко
й

15. Для приготовления сложных соусов используют
алкогольные напитки: а) водка, спирт, ром
б) текила, старка,
шампанское в) вино,
бренди, коньяк
г) шампанское, пиво, водка

16. При приготовлений сложных блюд из отварных овощей, замороженные
овощи предварительно: а) кладут в кипящую воду
б) моют
в)
размораживаю
ют г)
нарезают

17. К сложным блюдам из отварных
овощей подают а) соус красный,
молочный,
б) паровой, мадера, майонез
в) маринад овощной, кетчуп,
соус хрен г) сметанный,
грибной, польский

18. На растительном масле готовят:
а) соус молочный, майонез,
маринад б) сметанный,
томатный, южный
в) майонез, винегрет,
г) голландский, сухарный

19. К сложным соусам относятся:
а) голландский, икорный,
бешамель б) польский,
сметанный, винегрет
в) сметанный, молочный,
голландский г) польский,
красный, луковый

20. Для приготовлении сложных блюд из тушёного мяса
используют соусы: а) красный, луковый,
б) молочный,
грибной в)
сметанный,
винегрет г)
польский,
сухарный

Тест (<u>выберите один правильный ответ)</u> Вариант-2

1. Для приготовлении каких сложных соусов
используют яйцо? а) маринад, майонез, красный,
б) польский, белый, паровой
в) молочный, томатный, грибной
г) голландский, польский, соус пулет

2. Томатный соус готовят на основе:
а) красного
основного б)
майонеза
в) белого
основного г)
польского

3. Рыбу с костным скелетом разделывают для приготовления
сложных жареных блюд: а) звеньями, целиком с головой, чистое
филе
б) порционными кусками, звеньями, целиком без головы
в) порционными кусками, целиком без головы,
чистое филе г) звеньями, филе с кожей без
костей, чистое филе

4. Для приготовления сложного блюда рыба жареная в тесте, рыбу
разделывают на: а) филе с кожей и костями
б) чистое
филе в)
звеньями
г) филе с кожей без костей

5. Для приготовления сложного блюда рыба фаршированная,
рыбу разделывают: а) звеньями
б) филе с кожей и
костями в) чистое
филе
г) целиком головой

6. Для приготовления желе мясного, желатин предварительно:
а)

замачива
ют б)
жарят
в) варят
г) процеживают

7. Для приготовления шашлыка мясо предварительно:
а) варят
б)
заморажива
ют в)
маринуют
г) бланшируют

8. Для приготовления сложных блюд из жареного мяса говядины используют: а) части задней ноги, пашину, грудинку
б) покромку, толстый и тонкий края,
вырезку в) толстый и тонкий края,
вырезку
г) грудинку, шею, вырезку

9. Сложное блюдо антрекот готовят из:
а) частей задней
ноги б) толстого
края
в) шейной
части г)
пашины

10. Сложное блюдо говядину духовую готовят из:
а) толстого
края б)
вырезки
в) тонкого края
г) частей задней ноги

11. Для, рубленных изделий из говядины используют:
а) Пашину и шею
б) Шею и филейную
вырезку в) толстый и
тонкий края
г) Покромку и грудинку

12. Для маринования мяса используют:
а) Муку, соль,
лук б) сахар,
уксус, соль в)
уксус, лук,
соль г) лук,
уксус, муку.

13. Назовите ассортимент сложных мясных блюд:
а) антрекот, каре ягненка, жиго из
баранины б) антрекот, рагу,
бефстроганов
в) гуляш, котлеты, рагу
г) шницель, рагу, поджарка

14. Назовите ассортимент сложных блюд из отварного мяса: а) гуляш, котлеты, рагу
б) антрекот, рагу, бефстроганов
в) поросенок молочный фаршированный, язык говяжий в соусе. г) шницель, рагу, поджарка

15. Назовите ассортимент сложных блюд из жареного мяса: а) гуляш, котлеты, рагу
б) антрекот, рагу,
бефстроганов в)
шницель, рагу, поджарка
г) антрекот, жиго из баранины, каре ягненка

16. Назовите ассортимент блюд из тушеного мяса:
а) гуляш, рагу, говядина
духовая б) антрекот,
рагу, бефстроганов в)
гуляш, котлеты, рагу
г) шницель, рагу, поджарка

17. Назовите причины образования золотистой корочки при обжаривание овощей: а) клейстеризация крахмала, брожение
б) карамелизация сахаров,
меланоидинообразование в)
декстринизация крахмала, карамелизация
сахаров г) брожение, гидролиз крахмала

18. Назовите причину размягчения овощей при тепловой обработке: а) клейстеризация крахмала
б) переход протопектина в
пектин в) карамелизация
сахаров
г) брожение

19. Назовите причину размягчения мяса при тепловой обработке: а) клейстеризация крахмала
б) карамелизация
сахаров в) брожение
г) переход коллагена в глютин

20. Почему рыба разваривается быстрее мяса: а) содержит меньше соединительной ткани
б) содержит меньше
жира в) содержит
больше воды г)
содержит больше
сахара

Приложение 1.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
68

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....68

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 68

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....74

2.1. Трудоемкость освоения модуля.....74

2.2. Структура профессионального модуля.....75

2.3. Содержание профессионального модуля.....77

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 86

3.1. Материально-техническое обеспечение.....86

3.2. Учебно-методическое обеспечение 86

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
87

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: **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**.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 01-11	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при	-организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подбора и оценки качества, безопасности продуктов, сырья и материалов в

	требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям	приготовлении холодной кулинарной продукции; -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	соответствии с технологическими требованиями; -контроля хранения и расхода продуктов
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01-11	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов, заправок; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	-приготовления различными методами холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки и изменения ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01-11	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов сложного ассортимента; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01-11	региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
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	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и	- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом

ОК 01-11	- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
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 ОК 01-11	-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

	и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	-контроля хранения и расхода продуктов.
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 ОК 01-11	-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -правила разработки и адаптации рецептур	-разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности

			готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В ПМ 03 добавлено 138 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	**120**	**80**
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**42**	**-**
Практика, в т.ч.:	**180**	**180**
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.03.01 в форме экзамена МДК.03.02 в форме экзамена УП.03.01 в форме дифференцированного зачета ПП.03.01 в форме дифференцированного зачета ПМ.03 в форме экзамена по модулю	**12**	-
Всего	**354**	**260**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-11 ПК 3.1-3.7	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**86**	**40**	20	40		-	23	-	3	-	-
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**82**	**40**	20	40			19		3		
	УП.03.01 Учебная практика	**36**	**36**								36	
	ПП.03.01 Производственная практика	**180**	**180**									180
	Промежуточная аттестация по ПМ	**6**								6		
	Всего	**390**	**296**	**40**	**80**		**-**	**42**	**-**	**12**	**36**	**180**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**20/40пр./23с.р.**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**		**ОК 01-11, ПК 3.1**
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2	
	2. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**24**	
	Практическая работа №1 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса	6	
	Практическая работа №2 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с учетом правил сочетаемости	6	
	Практическая работа №3 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов	6	
	Практическая работа №4 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением выхода, использования сезонных, региональных продуктов	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	**23**	

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**14**	**ОК 01-11, ПК 3.1**
	1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	2.Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2	
	3.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**		
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	3. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2	
	4. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2	
	5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	
	Практическая работа № 5	4	

	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		
	Практическая работа № 6 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4	
	Практическая работа №7 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6	
Экзамен		3	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**20/40/19**	
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание**	**4**	**ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.7**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	2	
	2. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическая работа № 1 1. Решение задач по расчету сырья для приготовления холодных соусов и заправок	4	
	Практическая работа № 2 1. Составление технологических карт	4	

	Практическое занятие №3 «Приготовление, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных»	4	
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание**	**6**	**ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.7**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	2	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическая работа № 4 1. Адаптация рецептур салатов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4	
	Практическая работа № 5 1. Составление технологических карт. Составление калькуляционных карт	4	
	Практическое занятие №6 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)»	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**8**	

	1. Составление технологических карт на салаты сложного приготовления		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**2**	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортиментам.	2	**ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическое занятие №7 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни»	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Адаптация рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**11**	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из	**Содержание**	**4**	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	**ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.5, ПК 3.7**

рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 8 1. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	
	Практическое занятие №9 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента»	2	
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание**		
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	**ОК 01-11, ПК 3.1, ПК 3.6, ПК 3.7**
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №10	4	

	«Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса и мясных продуктов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных»		
	Практическое занятие №11 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы и дичи, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных»	4	
	Практическая работа № 12 1. Адаптация рецептур холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4	
Экзамен		6	
УП.03.01 Учебная практика	**Виды работ:**	**36**	
	1. Ознакомление с организацией рабочих мест в холодном цехе, оборудованием, инвентарем, различными приспособлениями, посудой и их назначением. Освоение правил техники безопасности, требований санитарии и гигиены при работе в цехе.	6	**ОК 01-11,** **ПК 3.1 -ПК 3.7**
	2. Овладение навыками технологического процесса при приготовлении мясного и рыбного желе. Овладение навыками технологического процесса приготовления салатов из сырых и вареных овощей. Овладение навыками технологического процесса приготовления салатов: мясного, столичного, рыбного	6	
	3. Овладение навыками технологического процесса приготовления винегретов. Овладение навыками технологического процесса приготовления закусок из овощей. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из субпродуктов.	6	

	4. Овладение навыками технологического процесса приготовления закусок из рыбных гастрономических товаров. Овладение навыками технологического процесса приготовления закусок из сельди. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	6	
	5. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных закусок из колбасных изделий, копченостей, вареных мясных продуктов. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд из яиц, закусок из сыра, бутербродов.	6	
	6. Овладение навыками технологического процесса приготовления мяса заливного, способов приготовления, оформление. Овладение навыками технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из домашней птицы.	6	
ПП.03.01 Производственная практика	**Виды работ:**	**144**	
	1. Характеристика предприятия. Работа складских помещений, условия хранения продуктов.	12	**ОК 01-11, ПК 3.1 -ПК 3.7**
	2. Изучение инструкций по технике безопасности на рабочем месте, при обслуживании оборудования. Производственная санитария.	12	
	3. Организация работы холодного цеха.	12	
	4. Подготовка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	12	
	5. Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов.	12	
	6. Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов.	12	
	7. Приготовление, оформление закусочных бутербродов.	12	
	8. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей:	12	
	9. Приготовление, оформление и отпуск салатов вареных овощей:	12	
	10. Приготовление, оформление и отпуск салатов - коктейлей	12	
	11. Приготовление, оформление и отпуск винегретов: овощного, с сельдью, с мясом.	12	
	12. Приготовление, оформление и отпуск холодных рыбных блюд и закусок: рубленная сельдь, килька, хамса с луком, рыба под маринадом	12	
Промежуточная аттестация по ПМ.03 в форме экзамена по модулю		**6**	

Итого по ПМ.03: *теоретическое обучение* *практические занятия* *самостоятельная работа* *учебная практика* *производственная практика* *консультация* *экзамен*	**354** 40 80 42 36 144 - 12	
Всего:	**354**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно- методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс,2018.
- 374. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/977586 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16- 017889-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1895448 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35286-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276494 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854763 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1872659 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

18. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ

«О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Обучающийся умеет:** подготавливать рабочие мест, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; устанавливает температурный режим, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов
	соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проводит маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	**Обучающийся умеет:** приготавливать, непродолжительно хранить холодные соусы, заправки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдает способы и техники при подготовке	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения

и форм обслуживания	холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает температурный режим при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявляет дефекты и определяет способы их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ	практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
	установленным нормативам; выполняет презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента 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	**Обучающийся умеет** приготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации салаты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдать способы и техники при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготавливать рабочие места; соблюдать температурный режим при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;	экзамен, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка

	выявляет дефекты и определяет способы их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполняет презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.4. Осуществлять	**Обучающийся умеет:** приготавливать, творчески оформлять и	экзамен, экспертное
приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подготавливать к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдает способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготавливает рабочие места; соблюдает температурный режим; соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявляет дефекты и определяет способы их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с	наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	теме занятия результаты

	соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполняет презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
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	Обучающийся умеет приготавливать, творчески оформлять и подготавливать к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдает способы и техники при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения

потребителей, видов и форм обслуживания	сырья к сложному ассортименту с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдает температурный режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполняет презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
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	**Обучающийся умеет** приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдает способы и техники при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает температурный режим при подготовке; подготовка рабочих мест;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов
	соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; выявляет дефекты и определяет способы их	работ на практике оценка выполнения

	устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполняет презентацию блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	«профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
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	**Обучающийся умеет** разрабатывать, адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготавливает рабочие места; соблюдает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности; соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; выполняет презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов»

	соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводит мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; -адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

иностранном языках.		
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты учебной практики

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «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».

Цель учебной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	***Наименование общих компетенций***
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций (ПК):

Код	Профессиональные компетенции
1	2

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
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.

1.1.3 В результате освоения учебной практики студент должен приобрести

Практический опыт	Умения
1	2
разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холод-	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд,

ных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов
Раздел модуля МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**18**
Раздел модуля МДК. 03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**16**
Дифференцированный зачет	**2**
Всего:	**36**

2.2 Содержание обучения по учебной практике ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Название профессионального модуля, разделов практики, тем	Содержание учебного материала, виды работ	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки	**18**	**ПК 3.1-3.7** **ОК 1-7,911**

	продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.		
Раздел модуля МДК. 03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка	16	**ПК 3.1-3.7** **ОК 1-7,911**

	готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
	Дифференцированный зачет	2	**ПК 3.1-3.7** **ОК 1-7,911**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрено следующее материально-техническое обеспечение

Оснащенные базы практики:

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и образовательной организацией.

Учебная практика реализуется в мастерских где имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья проходят учебную практику по месту жительства и ежедневно поддерживают связь с факультетом, реализующим ООП СПО.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Оснащенные базы практики:

Учебная практика реализуется в лабораториях и мастерских где имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля.

1. Базы практики

Основными базами прохождения учебной практики является ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Обучающиеся, осваивающие ООП СПО, в период прохождения учебной практики обязаны:

– выполнять задания, предусмотренные программами практики;
– соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
– соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
– вести дневники практики по установленной форме;
– своевременно оформлять и сдавать отчет руководителю практики.

Профильные организации должны быть оснащены современным обеспечением, а также располагать достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимым для обучения студентов.

2. Обязанности руководителей практики

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют руководители практики от факультета, реализующего ООП СПО и от организации.

Руководители практики от факультета, реализующего ООП СПО обязаны:

– составлять рабочие программы, методические рекомендации по организации и прохождению учебной практики, индивидуальные задания, контрольно-измерительные материалы учебной и производственной практики обучающихся по ФГОС СПО;
– составлять графики консультаций и доводить их до сведения обучающихся;

– осуществлять руководство практикой своей подгруппы (ведение документации, аналитических документов по итогам практики, заполнение журналов);
– проводить консультации обучающихся согласно графику консультаций;
– выдавать направление на практику при условии отсутствия академических задолженностей;
– устанавливать связь с руководителями практики от предприятия (организации, учреждения);
– осуществлять контроль над посещением обучающимися баз практик не реже двух раз в неделю, вести лист контроля практики и по окончании практики сдавать его руководителю учебно-производственной практики факультета, реализующего ООП СПО;
– оказывать обучающимся методическую помощь при оформлении ими отчетной документации по итогам практики;
– оценивать результаты выполнения обучающимися программы практики;
– контролировать своевременную сдачу обучающимися отчетной документации о прохождении практики;
– оценивать отчеты обучающихся по практике, обобщать и анализировать данные по итогам прохождения практики, и представлять руководителю учебно-производственной практики письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки обучающихся.

3. Обязанности студентов-практикантов

По окончании учебной практики обучающийся должен оформить отчет по практике. Отчет обучающегося по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения учебной практики. Каждый обучающийся должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с планом практики и может содержать: графические, аудио-, фото-, видео- материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Отчет в обязательном порядке должен содержать следующие документы:

- письменный отчет, отражающий выполнение задания по учебной практике;
- аттестационный лист, дневник, характеристику, оформленные по образцу и заверенные подписью руководителя практики от организации.

Отчет о практике является основным документом обучающегося, отражающим, выполненную им во время практики, работу.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.3.1. Основная литература

3.1.1. Основная литература:

1 ЭБС «Znanium»: Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., - ISBN 978-985-7253-73-9. -
Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854763
2 ЭБС «ЮРАИТ»: Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492647

3 ЭБС «Znanium»: Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / СИ. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с. - ISBN 978-985-503-827-7. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1055945 - Текст : электронный. - URL: http
://znanium. com/catal og/product/1055945
4 ЭБС «ЮРАИТ»: Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019.
— 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437750

Интернет-ресурсы: сайты

1. http://foodis.ru
2. http://obshepitrussia.ru
3. https://www.pitportal.ru

3.4. Организация образовательного процесса

Изучению междисциплинарных курсов данного профессионального модуля должно предшествовать освоение следующих учебных дисциплин: «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», «Основы предпринимательской деятельности», «Математика», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

В преподавании могут использоваться лекционные, практические и лабораторные формы проведения занятий, интерактивные виды занятий: практикум, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Реализация программы модуля предполагает проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: в организациях сферы общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является освоение междисциплинарных курсов для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Проведение учебной практики предусматривается на __3__ курсе во _2__ семестре.

3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели: высшее профессиональное образование по профилю и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

4.1. В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек- барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.2. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

4.3. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4.4. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляются с использованием следующих форм и методов: Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; Экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; Экспертная оценка деятельности обучающегося: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах; Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля,	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ЛР 14, 15	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: - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; - соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	- 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 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 ас-	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, 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, канапэ, 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; - 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, канапэ, 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 неор-	

сортимента с учетом потребностей	ганических отходов;	

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 **ЛР 14, 15**	– 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 салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду 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 (общее 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; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента	

	блю- да/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
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	- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры 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, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; - 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; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - 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	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых	

коллегами, руководством, клиентами.	задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

6.1. Учебно-производственные задания по профилю специальности

1. Разработка ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок;
2. Составление таблицы товароведной характеристики различных групп сырья и продуктов;
3. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;
4. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
5. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
6. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.
7. Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
8. Определение норм вложения сырья при приготовлении блюд расчетным методом;
9. Проведение оценки состояния запасов сырья на производстве;
10. Изучение производственных инструментов для приготовления холодных блюд и закусок.

6.2. Вопросы к дифференцированному зачету по учебной практике:

1. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
1. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса и птицы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
2. Технология приготовления и ассортимент салатов из пасты, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
3. Технология приготовления и ассортимент салатов - коктейлей, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
4. Технология приготовления и ассортимент закусок из сельди. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
5. Технология приготовления и ассортимент закусок из овощей и грибов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
6. Технология приготовления и ассортимент банкетных закусок. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи банкетных закусок. Требования к качеству.
7. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
8. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.
9. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из фаршированной рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
10. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
11. Технология приготовления канапе. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления канапе. Требования и основные оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе.
12. Технология приготовления и ассортимент паштетов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения паштетов.
13. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из птицы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
14. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

Ведение дневника

Оценивается правильность формулировки цели учебной практики; обоснованность конкретных задач, решаемых в ходе прохождения учебной практики, отраженных в отчете; самостоятельность выполнения и творческий характер; четкость структуры отчета, логичность изложения материала, полнота и правильность использования литературных источников; наличие дневника и его содержание; соответствие выводов поставленным целям и задачам; оригинальность полученных результатов и других решений.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«Отлично» – в случае, если верно сформулированы цели и задачи, применена оригинальная методика их решения, полученные результаты имеют существенную значимость, имеется внешняя оценка результатов прохождения учебной практики в виде отзыва;

«Хорошо» – в случае, если цели и задачи сформулированы недостаточно полно, применена правильная стандартная методика их решения, результаты значимы для конкретного предприятия, имеется внешняя оценка результатов в виде отзыва;

«Удовлетворительно» – в случае, если цели и задачи сформулированы не в полном соответствии, применена правильная стандартная методика, но при этом имеются некоторые ошибки ее реализации, результаты не обладают большой значимостью и их внешняя оценка отсутствует;

«Не удовлетворительно» – в случае, цели и задачи не сформулированы или сформулированы
со значительными ошибками, отсутствуют обязательные элементы отчета, методика решения задач не представлена либо полностью не соответствует решению данных задач, обнаружен плагиат, работа носит преимущественно реферативный характер, результаты не сформулированы или имеют низкую значимость.

Оформление и содержание отчета

Оценивается соответствие оформления текста отчета методическим указаниям, а также соответствие библиографического списка и ссылок установленным стандартам; орфографическая и пунктуационная грамотность.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«Отлично» – в случае, если оформление всех составляющих отчета полностью соответствует установленным требованиям, присутствуют оригинальные методы и элементы оформления, изложение текста отчета не содержит существенных грамматических и стилистических ошибок;

«Хорошо» – в случае, если оформление всех составляющих отчета преимущественно соответствует установленным стандартам, но имеются некоторые ошибки и погрешности, отсутствуют оригинальные методы и элементы оформления, изложение текста отчета и дневника содержит некоторые грамматические и стилистические ошибки;

«Удовлетворительно» – в случае, если имеются значительные отклонения от норм оформления, текст отчета и дневник оформлены небрежно, изложение текста отчета содержит значительные грамматические и стилистические ошибки;

«Неудовлетворительно» – в случае, если нормы оформления грубо нарушены, текст отчета имеет небрежное оформление, изложение текста отчета содержит большое количество значительных грамматических и стилистических ошибок.

Защита отчета по практике

Оценивается четкость, структура и убедительность доклада; полнота представления отчета; знание предметной области; свободное владение материалом отчета; эрудиция; правильность и полнота ответов на вопросы членов комиссии;

готовность к дискуссии; контактность; умение мыслить и пользоваться полученными знаниями, умениями и навыками, сформированными при освоении образовательной программы.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«Отлично» – в случае, если доклад имеет четкую, обоснованную структуру, убедительно раскрыта целесообразность решения поставленных задач, полностью и доходчиво изложены этапы решения задач, четко сформулированы результаты и доказана их значимость, обучающийся проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом отчета; ответы на вопросы и замечания четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, высокий уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками, что позволило ему решить широкий круг нетиповых задач в ходе подготовки и защиты отчета по практике;

«Хорошо» – в случае, если доклад имеет достаточно четкую и обоснованную структуру, сформулированные задачи изложены с некоторыми погрешностями, владение материалом отчета достаточно свободное; ответы на вопросы и замечания преимущественно правильные, но недостаточно четкие, уровень сформированных знаний, умений и навыков достаточно высокий для решения типовых задач в ходе подготовки и защиты отчета по практике;

«Удовлетворительно» – в случае, если имеются заметные погрешности в структуре доклада, но задачи изложены в достаточной для понимания степени, владение материалом отчета не вполне свободное, но достаточное; ответы на вопросы и замечания не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне;

«Неудовлетворительно» – в случае, если доклад имеет неубедительную структуру, задачи, методы их решения и результаты не изложены и их эффективность не доказана, владение материалом отчета слабое; на большую часть вопросов и замечаний ответы не получены, отсутствуют профессиональные знания, умения и навыки.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Специфика организации учебной практики обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на учебную практику рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:

- выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

- непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики, предусматривающей логичность и сочетание теоретического и практического обучения, преемственность всех этапов практики.

Для освоения учебной практики студенты должны:

− выполнить практические задания в полном объеме по разделам учебной практики;

− продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за учебной практикой во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение практических занятий для студентов является обязательным.

Уважительными причинами пропуска занятий является:

− освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,

− распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,

− официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по учебной практике.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме индивидуальных заданий на практических занятиях.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции:AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г.), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	***Учебная аудитория для проведения лекционных занятий***	
2	***Учебная аудитория для проведения лекционных занятий*** **Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** (аудитория № 207А) (48 кв.м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический - 3 шт., бланшировательь - 1 шт., весы настольные - 2 шт., автоклав - 1 шт., котел пищеварочный - 1 шт., вакууматор - 1 шт., фризер - 1 шт., сепаратор - 2 шт., овощерезка - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
	Учебная аудитория для проведения практических занятий	
3	**Учебный кулинарный цех** (аудитория №114) (44 кв.м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, технологические столы - 5 шт., мясорубка - 1 шт., микроволновая печь - 1 шт., овощерезка - 1 шт., куттер - 1 шт., блендер - 1 шт., соковыжималка - 1 шт., весы настольные - 1 шт., камера холодильная - 1 шт., плита электрическая - 5 шт., сковорода - 5 шт., сотейник - 5 шт., доска разделочная - 5 шт., кастрюля - 5 шт., гастроемкости - 15 шт., аэрогриль - 1 шт., льдогенератор - 1 шт., чайник электрический - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
4	**Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП- 001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

5	**Лаборатория Учебная кухня ресторана** *Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523 к1*	есто для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Процессор кухонный; Слайсер; Машина для вакуумной упаковки; Набор инструментов для карвинга; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.
	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов	
6	**1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м)** *Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.*	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт.,Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
7	**2. Учебная аудитория№ 201 (**площадь – 49 кв.м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
8	***Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций***	
9	**Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП- 001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
10	***Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации***	
11	**Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной

	Ставрополь, ул Серова, д 523	шкаф МВП- 001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты производственной практики

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «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».

Цель производственной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	***Наименование общих компетенций***
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций (ПК):

Код	Профессиональные компетенции
1	2
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
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.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	**ЛР 14**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	**ЛР 15**

1.1.3 В результате освоения производственной практики студент должен приобрести

Практический опыт	Умения
1	2
разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов	технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов
Раздел модуля МДК. 03.01 Организация 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**
Раздел модуля МДК. 03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**70**
Дифференцированный зачет	**2**
Всего:	**144**

2.2 Содержание обучения по производственной практике ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Название профессионального модуля, разделов практики, тем	Содержание учебного материала, виды работ	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения	**72**	**ПК 3.1-3.7** **ОК 1-7,911** **ЛР 14, 15**

	безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
Раздел модуля МДК. 03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	70	**ПК 3.1-3.7** **ОК 1-7,911** **ЛР 14, 15**
	Дифференцированный зачет	2	**ПК 3.1-3.7** **ОК 1-7,911** **ЛР 14, 15**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрено следующее материально-техническое обеспечение

Оснащенные базы практики:

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в условиях реального производства на базе конкретного предприятия общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья проходят производственную практику по месту жительства и ежедневно поддерживают связь с факультетом, реализующим ООП СПО.

Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

Наименование организаций, отделов, участков	**Оборудование**	**Применяемые инструменты (приспособления)**
Предприятия общественного питания различных форм собственности и направлений деятельности: столовые, рестораны, кафе, закусочные, бары, бистро и т.п., осуществляющие производство продукции общественного питания и обслуживание потребителей.	Оборудование производственных и вспомогательных цехов: тепловое (плиты, мармиты, пароконвектоматы, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, сковороды, кипятильники, микроволновые печи и др.), холодильное (холодильные шкафы и камеры, морозильные камеры, бонетты и др.); оборудование для мойки (посудомоечные машины), хлеборезки, мясорубки идр.	Все виды кухонного инвентаря, кухонной и столовой посуды

3.2. Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)

1. Базы практики

Основными базами прохождения производственной практики (по профилю специальности) является ряд предприятий различной формы собственности, с которыми ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ заключены договоры о совместной деятельности, согласованы вопросы обеспечения студентов-практикантов рабочими местами.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику (по профилю специальности) в организации по месту работы, в случаях если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики и профилю приобретаемой специальности.

Материально-техническое обеспечение производственной практики (по профилю специальности) осуществляется организацией, принимающей студентов на практику.

Обучающиеся, осваивающие ООП СПО, в период прохождения производственной практики (по профилю специальности) в организациях, обязаны:

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;

вести дневники практики по установленной форме; своевременно

оформлять и сдавать отчет руководителю практики.

Профильные организации должны быть оснащены современным обеспечением, а также располагать достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимым для обучения студентов.

2. Обязанности руководителей практики

Организацию и руководство практикой по профилю специальности и производственной практикой (преддипломной) осуществляют руководители практики от факультета, реализующего ООП СПО и от организации.

Руководители практики от факультета, реализующего ООП СПО обязаны: составлять рабочие программы, методические рекомендации по организации и прохождению производственной практики (по профилю специальности), индивидуальные задания, контрольно-измерительные материалы учебной и производственной практики (по профилю специальности) обучающихся по ФГОС СПО;

составлять графики консультаций и доводить их до сведения обучающихся; осуществлять руководство практикой своей подгруппы (ведение документации, аналитических документов по итогам практики, заполнение журналов);

проводить консультации обучающихся согласно графику консультаций; выдавать направление на практику при условии отсутствия академических задолженностей;

устанавливать связь с руководителями практики от предприятия (организации, учреждения);

осуществлять контроль над посещением обучающимися баз практик не реже двух раз в неделю, вести лист контроля практики и по окончании практики сдавать его руководителю учебно-производственной практики факультета, реализующего ООП СПО;

оказывать обучающимся методическую помощь при оформлении ими отчетной документации по итогам практики;

оценивать результаты выполнения обучающимися программы практики; контролировать своевременную сдачу обучающимися отчетной документации о прохождении практики;

оценивать отчеты обучающихся по практике, обобщать и анализировать данные по итогам прохождения практики, и представлять руководителю учебно-производственной практики письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки обучающихся.

Руководитель практики от производства:

корректирует совместно с руководителем практики от факультета, реализующего ООП СПО график прохождения практики обучающимися;

знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;

знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;

руководит повседневной работой обучающихся;

предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;

по окончании практики дает характеристику о работе обучающийся-практиканта;

оценивает работу практиканта во время практики.

5. Обязанности студентов-практикантов

По окончании производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен оформить отчет по практике. Отчет обучающегося по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый обучающийся должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с планом практики и может содержать: графические, аудио-, фото-, видео- материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Отчет в обязательном порядке должен содержать следующие документы: письменный отчет, отражающий выполнение задания по производственной практике (по профилю специальности);

аттестационный лист, дневник, характеристику, оформленные по образцу и заверенные подписью руководителя практики от организации и печатью данной организации

Отчет о практике является основным документом обучающегося, отражающим, выполненную им во время практики, работу.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.3.1. Основная литература

3.1.1. Основная литература:

1 ЭБС «Znanium»: Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854763

2 ЭБС «ЮРАИТ»: Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492647

3 ЭБС «Znanium»: Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / СИ. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с. - ISBN 978-985-503-827-7. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1055945 - Текст : электронный. - URL: http ://znanium. com/catal og/product/1055945

4 ЭБС «ЮРАИТ»: Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437750

Дополнительные источники:

1. ЭБС «Лань»: Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В.И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/113380
2. ЭБС «Лань»: Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/119617
3. ЭБС «Znanium»: Васюкова А. Технология продукции общественного питания : учебник / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/513905
4. Пищевая промышленность (периодическое издание).
5. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).
6. Энциклопедия Znanium.com https://new.enc.znanium.com/

Список литературы верен
Директор НБ _____ М.В. Обновленская

Интернет-ресурсы: сайты

1. http://foodis.ru
2. http://obshepitrussia.ru
3. https://www.pitportal.ru

3.4. Организация образовательного процесса

Изучению междисциплинарных курсов данного профессионального модуля должно предшествовать освоение следующих учебных дисциплин: «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», «Основы предпринимательской деятельности», «Математика», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

В преподавании могут использоваться лекционные, практические и лабораторные формы проведения занятий, интерактивные виды занятий: практикум, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Реализация программы модуля предполагает проведение производственной практики (по профилю специальности) в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: в организациях сферы общественного питания.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является освоение междисциплинарных курсов для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Проведение производственной практики предусматривается на 3 курсе во 2 семестре.

3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели: высшее профессиональное образование по профилю и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

4.1. В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек- барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.2. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

4.3. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4.4. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов производственной практики осуществляются с использованием следующих форм и методов: Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; Экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; Экспертная оценка деятельности обучающегося: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах; Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля,	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ЛР 14, 15	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: - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; - соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	- 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 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 ас-	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, 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, канапэ, 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; - 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, канапэ, 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 неор-	

сортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ганических отходов;	

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 **ЛР 14, 15**	– 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 салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду 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 (общее 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;	

	– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блю- да/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
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	- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры 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, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; - 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; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - 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	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде,	- эффективность участия в деловом общении для решения	

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

6.1. Учебно-производственные задания по профилю специальности

1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности;
2. Разработка ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок;
3. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;
4. Проверка качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;
5. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;
6. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
7. Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок;
8. Контроль качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок;
9. Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
10. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
11. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
12. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
13. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
14. Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
15. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
16. Разработка ассортимента сложных холодных соусов;
17. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов;
18. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов;
19. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;
20. Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
21. Декорирование блюд сложными холодными соусами;
22. Контроль качества и безопасности сложных соусов.

6.2. Вопросы к дифференцированному зачету по производственной практике:

1. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
1. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса и птицы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
2. Технология приготовления и ассортимент салатов из пасты, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
3. Технология приготовления и ассортимент салатов - коктейлей, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
4. Технология приготовления и ассортимент закусок из сельди. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
5. Технология приготовления и ассортимент закусок из овощей и грибов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
6. Технология приготовления и ассортимент банкетных закусок. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи банкетных закусок. Требования к качеству.
7. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
8. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы

сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.

9. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из фаршированной рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

10. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

11. Технология приготовления канапе. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления канапе. Требования и основные оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе.

12. Технология приготовления и ассортимент паштетов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения паштетов.

13. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из птицы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

14. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

Ведение дневника

Оценивается правильность формулировки цели производственной практики; обоснованность конкретных задач, решаемых в ходе прохождения производственной практики, отраженных в отчете; самостоятельность выполнения и творческий характер; четкость структуры отчета, логичность изложения материала, полнота и правильность использования литературных источников; наличие дневника и его содержание; соответствие выводов поставленным целям и задачам; оригинальность полученных результатов и других решений.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«Отлично» – в случае, если верно сформулированы цели и задачи, применена оригинальная методика их решения, полученные результаты имеют существенную значимость, имеется внешняя оценка результатов прохождения производственной практики в виде отзыва;

«Хорошо» – в случае, если цели и задачи сформулированы недостаточно полно, применена правильная стандартная методика их решения, результаты значимы для конкретного предприятия, имеется внешняя оценка результатов в виде отзыва;

«Удовлетворительно» – в случае, если цели и задачи сформулированы не в полном соответствии, применена правильная стандартная методика, но при этом имеются некоторые ошибки ее реализации, результаты не обладают большой значимостью и их внешняя оценка отсутствует;

«Не удовлетворительно» – в случае, цели и задачи не сформулированы или сформулированы
со значительными ошибками, отсутствуют обязательные элементы отчета, методика решения задач не представлена либо полностью не соответствует решению данных задач, обнаружен плагиат, работа носит преимущественно реферативный характер, результаты не сформулированы или имеют низкую значимость.

Оформление и содержание отчета

Оценивается соответствие оформления текста отчета методическим указаниям, а также соответствие библиографического списка и ссылок установленным стандартам; орфографическая и пунктуационная грамотность.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«Отлично» – в случае, если оформление всех составляющих отчета полностью соответствует установленным требованиям, присутствуют оригинальные методы и

элементы оформления, изложение текста отчета не содержит существенных грамматических и стилистических ошибок;

«Хорошо» – в случае, если оформление всех составляющих отчета преимущественно соответствует установленным стандартам, но имеются некоторые ошибки и погрешности, отсутствуют оригинальные методы и элементы оформления, изложение текста отчета и дневника содержит некоторые грамматические и стилистические ошибки;

«Удовлетворительно» – в случае, если имеются значительные отклонения от норм оформления, текст отчета и дневник оформлены небрежно, изложение текста отчета содержит значительные грамматические и стилистические ошибки;

«Неудовлетворительно» – в случае, если нормы оформления грубо нарушены, текст отчета имеет небрежное оформление, изложение текста отчета содержит большое количество значительных грамматических и стилистических ошибок.

Защита отчета по практике

Оценивается четкость, структура и убедительность доклада; полнота представления отчета; знание предметной области; свободное владение материалом отчета; эрудиция; правильность и полнота ответов на вопросы членов комиссии; готовность к дискуссии; контактность; умение мыслить и пользоваться полученными знаниями, умениями и навыками, сформированными при освоении образовательной программы.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«Отлично» – в случае, если доклад имеет четкую, обоснованную структуру, убедительно раскрыта целесообразность решения поставленных задач, полностью и доходчиво изложены этапы решения задач, четко сформулированы результаты и доказана их значимость, обучающийся проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом отчета; ответы на вопросы и замечания четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, высокий уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками, что позволило ему решить широкий круг нетиповых задач в ходе подготовки и защиты отчета по практике;

«Хорошо» – в случае, если доклад имеет достаточно четкую и обоснованную структуру, сформулированные задачи изложены с некоторыми погрешностями, владение материалом отчета достаточно свободное; ответы на вопросы и замечания преимущественно правильные, но недостаточно четкие, уровень сформированных знаний, умений и навыков достаточно высокий для решения типовых задач в ходе подготовки и защиты отчета по практике;

«Удовлетворительно» – в случае, если имеются заметные погрешности в структуре доклада, но задачи изложены в достаточной для понимания степени, владение материалом отчета не вполне свободное, но достаточное; ответы на вопросы и замечания не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне;

«Неудовлетворительно» – в случае, если доклад имеет неубедительную структуру, задачи, методы их решения и результаты не изложены и их эффективность не доказана, владение материалом отчета слабое; на большую часть вопросов и замечаний ответы не получены, отсутствуют профессиональные знания, умения и навыки.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Специфика организации производственной практики обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на учебную практику рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:

- выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

- непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики, предусматривающей логичность и сочетание теоретического и практического обучения, преемственность всех этапов практики.

Для освоения производственной практики студенты должны:

− выполнить практические задания в полном объеме по разделам производственной практики;

− продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за производственной практикой во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение практических занятий для студентов является обязательным.

Уважительными причинами пропуска занятий является:

− освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,

− распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,

− официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по производственной практике.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме индивидуальных заданий на практических занятиях.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции:AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г.), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	***Учебная аудитория для проведения лекционных занятий***	
2	***Учебная аудитория для проведения лекционных занятий*** **Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** (аудитория № 207А) (48 кв.м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический - 3 шт., бланшировательь - 1 шт., весы настольные - 2 шт., автоклав - 1 шт., котел пищеварочный - 1 шт., вакууматор - 1 шт., фризер - 1 шт., сепаратор - 2 шт., овощерезка - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
	Учебная аудитория для проведения практических занятий	
3	**Учебный кулинарный цех** (аудитория №114) (44 кв.м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, технологические столы - 5 шт., мясорубка - 1 шт., микроволновая печь - 1 шт., овощерезка - 1 шт., куттер - 1 шт., блендер - 1 шт., соковыжималка - 1 шт., весы настольные - 1 шт., камера холодильная - 1 шт., плита электрическая - 5 шт., сковорода - 5 шт., сотейник - 5 шт., доска разделочная - 5 шт., кастрюля - 5 шт., гастроемкости - 15 шт., аэрогриль - 1 шт., льдогенератор - 1 шт., чайник электрический - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
4	**Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП- 001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

5	**Лаборатория Учебная кухня ресторана** *Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523 к1*	есто для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Процессор кухонный; Слайсер; Машина для вакуумной упаковки; Набор инструментов для карвинга; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.
	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов	
6	**1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м)** *Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.*	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт.,Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
7	**2. Учебная аудитория№ 201 (**площадь – 49 кв.м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
8	***Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций***	
9	**Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП- 001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
10	***Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации***	
11	**Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной

	Ставрополь, ул Серова, д 523	шкаф МВП- 001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Методические указания по выполнению практических работ

ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

Методические рекомендации по выполнению ПМ. 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 10 показателей.

Результативность правильных ответов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
21 ÷ 18	5	отлично
17 ÷ 14	4	хорошо
13 ÷ 10	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно

При возникновении разногласий учитываются особые мнения членов комиссии, и спор разрешается в пользу обучающихся.

5. Отметка, полученная на экзамене, заносится в экзаменационную ведомость, которую подписывают все члены аттестационной комиссии. Оценка сообщается в тот же день.

ПМ.02 «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» считается освоенным, если обучающиеся получили оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно».

6. Экзамен проводится в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также Положением о производственной профессиональной практике, Положение о периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

7. Перечень документов, необходимых для работы аттестационной комиссии:
- программа экзамена (квалификационного);
- приказ о допуске обучающихся к экзамену (квалификационному);
- экзаменационные ведомости;
- бланки протоколов аттестационной комиссии;
- перечень экзаменационных заданий;
- экзаменационные билеты.

8. Оборудование:

Производственный стол, раковина, весы, мясорубка, холодильник, электрическая плита, кухонная и столовая посуда, различный инвентарь и инструменты.

9. Литература для обучающегося:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, 2009г.
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.21324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов».

6.3. Перечень практических заданий

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:
- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Приготовить банкетную холодную закуску «Канапе с гастрономических продуктов» (не менее 5 ингредиентов, рецептура на выбор) + соус.

Вариант № 2

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 2.

Приготовить холодное блюдо «Салат столичный» (рецептура 98) + соус.

Вариант № 3

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 3.

Приготовить банкетную холодную закуску «Корзиночки из песочного теста с салатом» (рецептура 32) + соус для салата.

Вариант № 4

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 4.

Приготовить холодное блюдо «Салат слоёный из рыбы и овощей» (собственный рецепт) + соус.

Вариант № 5

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 5

Приготовить холодное блюдо «Винегрет овощной с квашеной капустой» (рецептура 100) + соус.

Вариант № 6

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 6.

Приготовить холодное блюдо «Заливное из мяса» (рецептура 155) + соус.

Вариант № 7

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 7.

Приготовить холодное блюдо «Сельдь под шубой» (собственный рецепт) + соус.

Вариант № 8

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 8.

Приготовить заливное блюдо «Язык заливной» (рецептура 155) + соус.

Вариант № 9

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 9.

Приготовить холодное блюдо «Салат с птицей» (рецептура 99) + соус.

Вариант № 10

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 10

Приготовить холодное блюдо «Винегрет мясной» (рецептура 106) + соус

Вариант № 11

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 11.

Приготовить холодную закуску «Овощной террин» (Сайт Гастроном, http://www.gastronom.ru/recipe/4797/ovoshchnoj-terrin) + соус.

Вариант № 12

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 12.

Приготовить холодное блюдо «Рыба, жареная под маринадом» (рецептура 140).

Вариант № 13

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 13

Приготовить заливное блюдо «Рыба заливная с гарниром» (рецептура 138) + соус.

Вариант № 14

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 14

Приготовить заливное блюдо «Заливное из птицы» (рецептура 156) + соус.

Вариант № 15

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 15

Приготовить холодное блюдо «Голень куриная, фаршированная» (собственный рецепт) + соус.

Фонд оценочных средств

ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ 03

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01.	Индивидуальный проект
МДК 03.01 ,МДК03.02	Комплексный экзамен
ПМ 03 (в целом)	Экзамен (квалификационный)

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: решение практических ситуаций (задач), тестовые задания, контрольные работы,доклады, презентации.

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания.

4.2.Задания для оценки освоения МДК 03.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».

В заданиях оценивается профессионально значимая для освоения вида профессиональной деятельности информация, направленная на формирование профессиональных и общих компетенций. Задания носят практико-ориентированный комплексный характер.

Критерии оценок

Оценка 5 «отлично»: за полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся легко ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, качественное выполнение задания.

Оценка 4 «хорошо»: если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания на практике.

Оценка 3 «удовлетворительно»: если обучающийсяобнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но допускает неточности в применении теоретических знаний при практико-ориентированных заданиях.

Оценка 2 «неудовлетворительно»: если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки и не может практически применять теоретические знания.

ЗАДАНИЕ 1.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1.В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты и технологические схемы приготовления следующих холодных закусок:

Табл.№1

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Канапе с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.
Вариант 2	Канапе с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.
Вариант 3	Канапе с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.

2. Произведите расчёты при механической кулинарной обработке овощей по вариантам:

Вариант №1.

Табл. №2

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров			
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.
1.	Горбуша солёная (потрошёная с головой или в виде филе-мякоти)	0,029	
2.	Кета солёная (потрошёная или в виде филе-мякоти)	0,031	
3.	Лосось балтийский солёный (потрошёный или в виде филе-мякоти)	0,046	

Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов				
№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Сельдь с гарниром		Сельдь крупного размера, филе (мякоть)	10
2.	Килька с яйцом и луком		Килька в банках, целиком	8
3.	Бутерброд с сыром		Сыр «Голландский»	1,5

Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыбные консервы (порциями)	Килька в банках (без голов и внутренностей)	1	0,025
2.	Рыба солёная (порциями)	Салака пряного посола (без голов и внутренностей)	5	0,025
3.	Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами	Шпик	3	0,03

Вариант №2.

Табл. №3

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров			
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.

1.	Скумбрия дальневосточная (потрошёная обезглавленная холодного копчения или в виде филе-мякоти)	0,029	
2.	Салака пряного посола (в виде филе-мякоти)	0,04	
3.	Сельдь среднего размера пряная или солёная (обезглавленная или в виде филе-мякоти)	0,119	

Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов

№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Сельдь рубленая с гарниром		Сельдь крупного размера неразделанная	12
2.	Бутерброд с окороком		Окорок варёно-копчёный (со шкурой и костями)	2,5
3.	Икра овощная		баклажаны	4,9

Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок

№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыба солёная (порциями)	Скумбрия атлантическая пряного посола (неразделанная или филе-мякоть)	10	0,075
2.	Рыба горячего копчения (порциями)	Лещ неразделанный горячего копчения (филе-мякоть)	23	0,1
3.	Мясо заливное	Говядина 2 категории	40	0,04

Вариант №3.

Табл. №4

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров

№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.
1.	Рулет тресковый (горячего копчения в виде мякоти)	0,026	
2.	Карбонад	0,102	
3.	Сыр «Голландский»	0,082	

Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов

№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Бутерброд с рыбой		Кета солёная потрошёная с головой	7
2.	Винегрет с кальмарами		Кальмар (тушка)	3,5

3.	Салат из белокочанной капусты		Капуста белокочанная свежая	1,3

Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Курица фаршированная (галантин)	Куры полу потрошёные 2 категории	30	0,04
2.	Паштет из печени	Печень говяжья (охлаждённая)	25	0,04
3.	Салат мясной	Говядина 2 категории	15	0,04

<u>Контрольные вопросы</u>

1. Каково значение холодных блюд в питании человека?
2. Каким образом обрабатывают гастрономические продукты для приготовления холодных закусок?
3. Перечислите виды и ассортимент бутербродов?

ЗАДАНИЕ 2.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат картофельный с кальмарами» с выходом 1 порции 150 гр.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат с рыбой горячего копчения», с выходом порции 75 гр.
3. Какое количество помидор свежих потребуется для приготовления 60 порций блюда «Помидоры, фаршированные яйцом и луком»?
4. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Рыба заливная с гарниром».
5. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Студень рыбный», с выходом 1 порции 125 гр.
6. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Крабы заливные».
7. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной».
8. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Заливное из дичи».
9. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр.
10. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень из говядины» с выходом порции 130 гр.

<u>Контрольные вопросы</u>

1. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из рыбы?
2. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из мясных продуктов?

3. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Филе птицы по майонезом»?

ЗАДАНИЕ 3.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1.В соответствии с вариантом, указанным в таблице 5, составить технологические схемы приготовления следующих соусов:

Табл. №5

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Соус красный с грибами и помидорами; соус сухарный
Вариант 2	Соус красный с луком и грибами; соус «Польский»
Вариант 3	Соус красный перечный с уксусом; соус «Голландский»

2. Используя учебник Н.А. Анфимовой «Кулинария» заполнить таблицу №6:

Табл. №6

Наименование продуктов	Соусы			
	«Польский»	«Польский с белым соусом»	Сухарный	«Голландский»
Бульон				
Вода				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Масло сливочное				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из пшеничного хлеба				
Яйца				

3. Решите задачи.

№1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 50 порций по 75 гр.

№2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с овощами, 30 порций по 75 гр.

№3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса грибного, 10 порций по 75 гр.

№4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса сметанного, 50 порций по 75 гр.

Контрольные вопросы

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Каковы различия между соусом белым основным и соусом паровым?
3. К каким блюдам рекомендуется использовать грибной соус?
4. Перечислите жидкие основы для приготовления молочных соусов.
5. Дайте определение термина «масляные смеси».

ЗАДАНИЕ 4.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

Критерии оценивания

Оценка «5» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.*

Оценка «4» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.*

Оценка «3» *Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.*

Оценка «2» *Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.*

ЗАДАНИЕ 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

Критерии оценивания

Оценка «5» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.*

Оценка «4» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.*

Оценка «3» *Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.*

Оценка «2» *Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.*

ЗАДАНИЕ 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

Критерии оценивания

Оценка «5» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.*

Оценка «4» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.*

Оценка «3» *Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.*

Оценка «2» *Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.*

ЗАДАНИЕ 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

Критерии оценивания

Оценка «5» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.*

Оценка «4» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.*

Оценка «3» *Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.*

Оценка «2» *Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.*

ЗАДАНИЕ 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг.окуня морского потрошёного обезглавленного.

Критерии оценивания

Оценка «5» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.*

Оценка «4» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.*

Оценка «3» *Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.*

Оценка «2» *Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.*

ЗАДАНИЕ 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг.капусты квашеной.

Критерии оценивания

Оценка «5» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.*

Оценка «4» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.*

Оценка «3» *Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.*

Оценка «2» *Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.*

ЗАДАНИЕ 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг.сельди крупного размера неразделанной.

Критерии оценивания

Оценка «5» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.*

Оценка «4» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.*

Оценка «3» *Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.*

Оценка «2» *Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.*

ЗАДАНИЕ 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг.наваги дальневосточной

Критерии оценивания

Оценка «5» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.*

Оценка «4» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.*

Оценка «3» *Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.*

Оценка «2» *Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.*

ЗАДАНИЕ 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг.печени говяжьей.

Критерии оценивания

Оценка «5» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.*

Оценка «4» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.*

Оценка «3» *Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.*

Оценка «2» *Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.*

ЗАДАНИЕ 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг.поросят.

Критерии оценивания

Оценка «5» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.*

Оценка «4» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.*

Оценка «3» *Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.*

Оценка «2» *Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.*

ЗАДАНИЕ 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.

Критерии оценивания

Оценка «5» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.*

Оценка «4» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.*

Оценка «3» *Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.*

Оценка «2» *Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.*

ЗАДАНИЕ 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?

Критерии оценивания

Оценка «5» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.*

Оценка «4» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.*

Оценка «3» *Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.*

Оценка «2» *Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.*

ЗАДАНИЕ 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.3., ОК.2., ОК.3., ОК.4., ОК.6.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

Критерии оценивания

Оценка «5» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.*

Оценка «4» *Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.*

Оценка «3» *Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.*

Оценка «2» *Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.*

4 Индивидуальный проект по МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

4.3.1. Перечень тем

1. Понятие, отличие и значение в питании холодных блюд и закусок. Классификация. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.
2. Классификация салатов. Правила подготовки продуктов для приготовления салатов. Органолептические способы определения качества салатов.
3. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
4. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса и птицы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
5. Технология приготовления и ассортимент салатов из пасты, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
6. Технология приготовления и ассортимент салатов - коктейлей, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
7. Технология приготовления и ассортимент теплых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
8. Технология приготовления и ассортимент фруктовых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
9. Классификация, ассортимент, правила приготовления и отпуск бутербродов. Температурный и санитарный режимы, требования к качеству.
10. Ассортимент канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.
11. Технология приготовления канапе. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления канапе. Требования и основные оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе.

12. Технология приготовления и ассортимент закусок из яиц и сыра. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
13. Технология приготовления и ассортимент закусок из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
14. Технология приготовления и ассортимент закусок из семги. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
15. Технология приготовления и ассортимент закусок из сельди. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
16. Технология приготовления и ассортимент закусок из овощей и грибов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
17. Технология приготовления и ассортимент банкетных закусок. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи банкетных закусок. Требования к качеству.
18. Технология приготовления и ассортимент терринов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи терринов. Требования к качеству.
19. Технология приготовления и ассортимент суши и роллов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи суши и роллов. Требования к качеству.
20. Технология приготовления соуса майонез и его производных. Ассортимент вкусовых добавок для соуса майонез и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соуса.
21. Технология приготовления и ассортимент соусов на уксусе. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соусов. Технология приготовления и ассортимент заправок и масляных смесей, варианты их использования.
22. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
23. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
24. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.
25. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из фаршированной рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
26. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
27. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
28. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.
29. Технология приготовления и ассортимент мясных студней. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения студней.
30. Технология приготовления и ассортимент паштетов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения паштетов.
31. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из птицы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

5. Оценка по производственной практике

5.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка:

1) профессиональных и общих компетенций;

2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

5.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

5.2.1. Производственная практика:

Виды работ по производственной практике прописаны в рабочей программе учебной и производственной практике

5.3. Форма аттестационного листа

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося
во время производственной практики

1. ФИО студента, № группы, специальность _____
2. Время проведения практики _____
3. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:_____
_____
4. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями
_____
_____

Дата

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

6. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

6.1 Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроляи оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 03 «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»** по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) содержат:

- программу экзамена (квалификационного)
- перечень практических заданий к экзамену (квалификационному)
- билеты к экзамену (квалификационному)

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

6.2. Программа экзамена (квалификационного)

1. Вид экзамена (квалификационного) (далее - экзамен) – экзамен в форме выполнения практических заданий по итогам учебной практики по профессиональному модулю 02 «**Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**».

2. Цель проведения экзамена: определение соответствия подготовки обучающихся к предстоящей самостоятельной профессиональной деятельности по организации процесса и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.

3. Содержание и структура экзамена:

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном кулинарном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

Экспертный лист

Показатели		**Выполнил**	**Не выполнил**
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
Организация рабочего места			
3.	Санитарная подготовка рабочего места		
4.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
Подготовка сырья и продуктов			
6.	Проверка качества сырья (органолептическим способом оценивать качество продуктов)		
7.	Отмеривание и отвешивание сырья		
8.	Подготовка сырья (просеивание, протирание и др.)		
9.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда		
10.	Рациональное распределение рабочего времени		
11.	Соблюдение в процессе работы правил охраны труда и техники безопасности		
12.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
Подача блюда			
13.	Правильный подбор посуды и приборов для подачи блюда		
14.	Соблюдение правил порционирования блюда		
15.	Соответствие выхода блюда		
16.	Соблюдение температура подачи блюда		
17.	Оформление блюда		
18.	С элементами новизны оформлено блюда		
Органолептическая оценка качества блюда			
19.	Умение провести бракераж блюда		
20.	Умение исправить недостатки блюда		
21.	Умение заполнять бракеражный журнал		
Итого выполнено показателей:			

Критерии оценки выполнения ПМ. 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 10 показателей.

Результативность правильных ответов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
21 ÷ 18	5	отлично
17 ÷ 14	4	хорошо

13 ÷ 10	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно

При возникновении разногласий учитываются особые мнения членов комиссии, и спор разрешается в пользу обучающихся.

5. Отметка, полученная на экзамене, заносится в экзаменационную ведомость, которую подписывают все члены аттестационной комиссии. Оценка сообщается в тот же день.

ПМ.02 «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» считается освоенным, если обучающиеся получили оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно».

6. Экзамен проводится в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также Положением о производственной профессиональной практике, Положение о периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

7. Перечень документов, необходимых для работы аттестационной комиссии:

- программа экзамена (квалификационного);
- приказ о допуске обучающихся к экзамену (квалификационному);
- экзаменационные ведомости;
- бланки протоколов аттестационной комиссии;
- перечень экзаменационных заданий;
- экзаменационные билеты.

8. Оборудование:

Производственный стол, раковина, весы, мясорубка, холодильник, электрическая плита, кухонная и столовая посуда, различный инвентарь и инструменты.

9. Литература для обучающегося:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП, 2009г.
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.21324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов».

Приложение 1.4
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВСЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 100

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.... 100

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 100

1.3 Обоснование часов вариативной части 102

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 102

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... 102

2.2. Структура профессионального модуля 103

2.3. Содержание профессионального модуля 104

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 117

3.1. Материально-техническое обеспечение 117

3.2. Учебно-методическое обеспечение..... 117

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

..... 118

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВСЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: **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**

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1-4.6 ОК 01-11	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки	- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности

	материалов и соответствие их технологическим требованиям - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	продуктов, полуфабрикатов, -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - контроля хранения и расхода продуктов - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В МДК.04.01 добавлено 46 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями, углубления знаний, умений и навыков, связанных с усложнением видов профессиональной деятельности или освоением новых технологий в области ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, а также в связи с ростом требований к квалификации и качеству подготовки специалиста.

В МДК.04.02 добавлено 46 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	134	86
Самостоятельная работа	20	-
Практика, в т.ч.:	**108**	**108**
учебная	*36*	*36*
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК.04.01 в форме экзамена* *МДК.04.02 в форме экзамена* *УП.04.01 в форме диф зачета* *ПП.04 в форме диф зачета* *ПМ.04 в форме экзамена по модулю*	12	-
Всего	**274**	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 4.1-4.6 ОК 01-11	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих ассортимента	**76**	**36**	24	36	-	-	13	-	3		
	МДК.04.02 Процессы подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков ассортимента	**84**	**50**	24	50	-	-	7	-	3		
	УП.04 Учебная практика	**36**	**36**								36	
	ПП.04 Производственная практика	**72**	**72**									72
	Промежуточная аттестация по ПМ	**6**								6		
	Всего	**274**	**194**	**48**	**86**		**-**	**20**	**-**	**12**	**36**	**72**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**24/36пр./13с.р.**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**		**ОК 01-11 ПК 4.1-4.6**
	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. Требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости сырья, использования сезонных продуктов, изменения выхода, потребностей различных категорий потребителей и методов обслуживания	8	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур напитков сложного ассортимента с учетом правил сочетаемости,	8	

	взаимозаменяемости сырья, использования сезонных продуктов, изменения выхода, потребностей различных категорий потребителей и методов обслуживания.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы.* *2. Работа с нормативной и технологической документацией.* *3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.* *4. Решение технологических задач, составление технологических карт.* *5. Составление логических схем.* *6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов.* *7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.* *8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.*	**4**	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**		**ОК 01-11** **ПК 4.1-4.6**
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Современные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	Комбинирование различных способов приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	2	
	Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	2	

	Комбинирование различных способов приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости сырья, использования сезонных продуктов, изменения выхода, потребностей различных категорий потребителей и методов обслуживания	10	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы.* *2. Работа с нормативной и технологической документацией.* *3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.* *4. Решение технологических задач, составление технологических карт.* *5. Составление логических схем.* *6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов.* *7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.* *8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.*	**4**	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,	**Содержание**		**ОК 01-11** **ПК 4.1-4.6**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	

подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.	2	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос, особенности подачи. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6	
	Практическое занятие. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря и инструментов в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы.* *10. Работа с нормативной и технологической документацией.* *11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.*	**5**	
Экзамен		**3**	
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**24/50пр./7с.р.**	
Тема 2.1. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание**		**ОК 01-11** **ПК 4.1-4.6**
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (крема, крема-брюле, крема-карамели; панакоты, бланманже, парфе; щербета, мороженого, гранита).	2	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, мешочков и корзиночек фило с фруктами; холодного суфле, замороженного суфле, террина)	2	

	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, цитрусового льда с ягодами, торта из замороженного мусса). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (крема, крема-брюле, крема-карамели)	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (панакоты, бланманже, парфе)	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (щербета, мороженого, гранита).	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (тирамису, чизкейка, мешочков и корзиночек фило с фруктами)	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (холодного суфле, замороженного суфле, террина)	2	

	Практическое занятие. Составление нормативной документации на холодные десерты сложного ассортимента. (ледяного салата из фруктов с соусом, цитрусового льда с ягодами, торта из замороженного мусса)	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.	2	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов, террина, парфе, щербета, мороженого, гранита, бланманже)	2	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета и корзиночек фило с фруктами, торта из замороженного мусса).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы.* *2. Работа с нормативной и технологической документацией.* *3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.* *4. Решение технологических задач, составление технологических карт.* *5. Составление логических схем.* *6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов.* *7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.* *8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.*	**3**	
Тема 2.2. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**		**ОК 01-11** **ПК 4.1-4.6**
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, воздушного пирога; пудинга, кекса с глазурью). Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (фондана, брауни).	2	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю; десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д).	2	
	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	

	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (горячего суфле, воздушного пирога).	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (пудинга, кекса с глазурью).	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (фондана, брауни).	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д).	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие соусы (сабайон, шоколадный) для горячих десертов.	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.	2	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	2	

	Практическое занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы.* *2. Работа с нормативной и технологической документацией.* *3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.* *4. Решение технологических задач, составление технологических карт.* *5. Составление логических схем.* *6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов.* *7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.* *8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.*	**2**	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации напитков сложного ассортимента	**Содержание**		**ОК 01-11** **ПК 4.1-4.6**
	Организация работы бариста и бармена. Виды и предназначение посуды.	2	
	Классификация и краткая характеристика напитков сложного ассортимента. Пищевая ценность напитков сложного ассортимента. Требования к качеству.	2	
	Правила оформления и отпуска напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Варианты подачи напитков сложного ассортимента. Сочетание напитков, в том числе алкогольных с изделиями и десертами, а также с блюдами и закусками.	2	

	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады; компоты, кисели) (холодные чай и кофе, морсы, квас).	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (чай: красный цитрусовый чай, облепиховый чай и т.д.) (кофе: латте, капучино, мокко и т.д.)	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (какао, взбитое молоко с сиропом, сбитень) (шоколад: острый горячий шоколад, белый горячий шоколад с тыквой и т.д.)	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (безалкогольные мохито, фраппе) (коктейли, смузи) (безалкогольный глинтвейн, пунши, взвар и т.д.)	2	
	Практическое занятие. Составление нормативной документации на горячие десерты сложного ассортимента. (Мохито, Оазис, Пина Колада, Апероль Шприц, Манхэттен, Дайкири, Текила Санрайз, Лонг Айленд и т.д.)	2	

	Практическое занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы.* *2. Работа с нормативной и технологической документацией.* *3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.* *4. Решение технологических задач, составление технологических карт.* *5. Составление логических схем.* *6. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов.* *7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.* *8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.*	**3**	
Экзамен		**6**	
УП.04 Учебная практика	**Виды работ:**		
	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, организация хранения основных продуктов и дополнительных ингредиентов до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	**36**	**ОК 01-11** **ПК 4.1-4.6**

	3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, обеспечения безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 5. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
ПП.04 Производственная практика	**Виды работ:**		
	1. Характеристика предприятия. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	**72**	**ОК 01-11** **ПК 4.1-4.6**

	5. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 6. Разработка ассортимента холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 9. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 10. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 13. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		

	14. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 16. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 17. Организация работы цеха для изготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. **18.** Правила проведения бракеража готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
Промежуточная аттестация по ПМ.04 в форме экзамена по модулю		***6***	
Всего по ПМ.04		**274**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1872659 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: учебник / С.В. Ермилова, Е.Н. Соколова. – Москва: Изд-во Академия,2020- 98с.

3. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. —158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978- 5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276491 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические

документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01-11 ПК 4.1-4.6	**Умеет:** - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:**

	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям **Знает:** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков **Владеет навыками:** - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	инструкциями и регламентами;	

	- 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; - контроля хранения и расхода продуктов - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» (3-й и 4-й уровни квалификации), а также требований по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения

ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

− разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

− обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

− оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

− организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

− применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

− соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

− порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

− требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

− виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

− ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

− рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

− актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

− способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

− правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

− виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

1.2.1 Результаты освоения рабочей программы учебной практике

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) - 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, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

1.2.2 Перечень общих и профессиональных компетенций

- Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):
- организация работы структурного подразделения; в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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.
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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего часов учебной практики: 36 часа

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04

2.1. Тематический план программы учебной практики профессионального модуля ПМ. 04

Коды профессиональных и общих компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов (практики)**	**Практика**
			Учебная практика, часов
1	*2*	*3*	*9*
ПК *4.1.* ОК 01., 02., 04, 07., 09., 10.	***Тема 1.* Организация процессов приготовления подготовки к реализации холодных десертов и холодных сложных десертов**	36	**8**
ПК *4.1.* ОК 01., 02., 04, 07., 09., 10.	***Тема 2.* Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих десертов и горячих сложных десертов**		**8**
ПК 4.2.-4.6. ОК 01., 02., 04, 07., 09.,10.	***Тема 3.* Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента**		**10**
ПК 4.2.-4.6. ОК 01., 02., 04, 07., 09.,10.	***Тема 4.* Разработка, адаптация рецептур сложных холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**		**10**

2.2. Тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля ПМ. 04

Наименование тем и тем профессионального модуля (ПМ)	*Содержание учебного материала*	*Объем часов*
1	**2**	**3**
ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».		
Тема 1. **Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных десертов и холодных сложных десертов.**		**8**
Тема 1.1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных холодных десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей.	***Содержание***	**4**
	Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности. Освоение правил санитарии, гигиены при приготовлении холодных десертов. Ознакомление с организацией рабочего места, подбор инвентаря, оборудования, инструмента, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов. Освоение приёмов органолептической оценки качества основных и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов. Освоение приемов приготовления холодных десертов на водяной бане с последующим замораживанием; Освоение приемов приготовления холодных десертов: растирания, взбивания и заваривания белков, уваривания сиропов с агар-агаром, крахмалом, сахарно-паточного сиропа, смешивания компонентов, взбивания сливочного сыра с маслом, варки яично-молочной смеси на водяной бане, взбивания желированных основ со сливками, взбивания замороженных фруктовых и ягодных пюре и соков, приготовления нугатина, теста тюлип, подготовки орехов(грецких, фисташек, кешью, фундука, кедровых орехов, миндаля), семян (подсолнечника, кунжута, тыквы), карамелизации, вымачивания сухофруктов в алкоголе, подбора пряностей, специй, минимизации потерь при обработке. Освоения приёмов, охлаждения, замораживании, вакуумирования хранения компонентов и холодных десертов с учётом требований к безопасности готовой продукции. * Соблюдение основных критериев оценки качества и безопасности готовой продукции. Оформлять документацию.	
Тема 1.2.	*Содержание:*	**2**

* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных холодных десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности. Освоение правил санитарии, гигиены при приготовлении сложных холодных десертов. Ознакомление с организацией рабочего места, подбор инвентаря, оборудования, инструмента, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных холодных десертов. Освоение приемов приготовления сложных холодных десертов: замороженного мусса, ледяного салата, крема ванильного, миндального, крема-карамели, кофейно пралинового суфле, кофейного, ягодного террина, парфе ягодного, кофейного шоколадного, щербета лимонного, апельсинового, «граните» апельсинового, поленты с шоколадом, пая с фруктами и миндальным кремом, сырного кекса с ягодами и орехами, бланманже миндального, рулета из фило теста, мешочков и корзиночек из фило теста. Освоение приёмов расчёта основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.* Освоение актуальных приемов декорирования сложных холодных десертов, подбора соусов, бракеража. Освоения приёмов, охлаждения, замораживании, вакуумирования хранения компонентов и сложных холодных десертов с учётом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение основных критериев оценки качества и безопасности готовой продукции. Оформлять документацию.	
Тема 1.3. Организация и приготовление сложных холодных десертов региональных, брендовых кухонь с учетом потребностей различных категорий потребителей.	*Содержание:*	**2**
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Выполнение правил санитарии, гигиены при приготовлении сложных холодных национальных десертов. Участвовать в расчётах по формулам массы сырья для приготовления сложных брендовых холодных десертов . Проводить расчёты по формулам. Подбирать и использовать необходимое производственное технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных холодных десертов региональных кухонь с учетом требований техники безопасности. Соблюдать проверку органолептическим способом качество для приготовления сложных холодных десертов региональных кухонь. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов региональных кухонь. Принимать участие в приготовлении сложных холодных десертов региональных кухонь, используя различные технологии, способы и приёмы, генуаза миндального даккуаза орехового, гляссажа шоколадного, ванильного. Принимать участие в приготовлении отделочных видов теста для сложных холодных десертов региональных кухонь. Выбирать варианты оформления и отделки сложных холодных десертов региональных кухонь. Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов региональных кухонь.* Соблюдение основных критериев оценки качества и безопасности готовой продукции. Оформлять документацию.	

* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

Тема 2. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации сложных горячих десертов.		**8**
Тема 2.1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей.	*Содержание:*	**2**
	Освоение правил санитарии, гигиены при приготовлении сложных горячих десертов. Ознакомление с организацией рабочего места, подбор инвентаря, оборудования, инструмента, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Освоение приёмов органолептической оценки качества основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Освоение приемов приготовления сложных горячих десертов: растирания, взбивания и заваривания белков, уваривания сиропов с агар-агаром, сахарно-паточного сиропа, варки яично- молочной смеси на водяной бане, уваривания фруктовых или овощных пюре с молочно-яичной смесью, варки орехов, ягод, сухофруктов в сливках, вине, подготавливать сырную и творожную массу, покрытия карамелью дна и краёв форм, глазирования, фламбирования, растапливания шоколада для фондю, подбора пряностей, минимизации потерь. Освоение приемов приготовления сложных горячих десертов: суфле ванильного, кофейного, шоколадного, ягодного, сырного, воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, морковного кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, каши гурьевской, десертов фламбе, десертов с грушей с обжигом.* Освоение приёмов расчёта основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Освоение актуальных приемов декорирования сложных горячих десертов, подбора соусов, бракеража. Освоения приёмов, хранения сложных горячих десертов с учётом требований к безопасности готовой продукции	

* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

Тема 2.2. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей.	*Содержание:*	**2**
	Освоение правил санитарии, гигиены при приготовлении сложных горячих десертов. Ознакомление с организацией рабочего места, подбор инвентаря, оборудования, инструмента, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Освоение приёмов органолептической оценки качества основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Освоение приемов приготовления сложных горячих десертов: растирания, взбивания и заваривания белков, уваривания сиропов с агар-агаром, сахарно-паточного сиропа, варки яично- молочной смеси на водяной бане, уваривания фруктовых или овощных пюре с молочно-яичной смесью, варки орехов, ягод, сухофруктов в сливках, вине, подготавливать сырную и творожную массу, покрытия карамелью дна и краёв форм, глазирования, фламбирования, растапливания шоколада для фондю, подбора пряностей, минимизации потерь. Освоение приемов приготовления сложных горячих десертов: суфле ванильного, кофейного, шоколадного, ягодного, сырного, воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, морковного кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, каши гурьевской, десертов фламбе, десертов с грушей с обжигом.* Освоение приёмов расчёта основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Освоение актуальных приемов декорирования сложных горячих десертов, подбора соусов, бракеража. Освоения приёмов, хранения сложных горячих десертов с учётом требований к безопасности готовой продукции.	
Тема 2.3. Организация и приготовление сложных горячих десертов региональных кухонь с учетом потребностей различных категорий потребителей.	*Содержание:*	**2**
	Ознакомление с организацией рабочего места, подбор инвентаря, оборудования, инструмента, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь. Освоение приёмов органолептической оценки качества основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь. Освоение использования необходимого производственного технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь с учетом требований техники безопасности. Соблюдать проверку органолептическим способом качество для приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь. Освоение приемов приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь: сырной и творожной массы, покрытия карамелью дна и краёв форм, глазирования, фламбирования,	

* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

	растапливания шоколада для фондю, подбора пряностей, минимизации потерь.* Освоение приемов приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь используя различные технологии, способы и приёмы: суфле ванильного, кофейного, шоколадного, ягодного, сырного, воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, морковного кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов с грушей с обжигом. Выбирать варианты оформления и отделки сложных горячих десертов региональных кухонь. Выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов региональных кухонь. Соблюдение основных критериев оценки качества и безопасности готовой продукции. Оформлять документацию.	
Тема 2.4. Организация и приготовление сложных горячих десертов и брендовых с учетом потребностей различных категорий потребителей.	*Содержание:*	**2**
	Ознакомление с организацией рабочего места, подбор инвентаря, оборудования, инструмента, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь. Освоение приёмов органолептической оценки качества основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь. Освоение использования необходимого производственного технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь с учетом требований техники безопасности. Соблюдать проверку органолептическим способом качество для приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь. Освоение приемов приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь: сырной и творожной массы, покрытия карамелью дна и краёв форм, глазирования, фламбирования, растапливания шоколада для фондю, подбора пряностей, минимизации потерь.* Освоение приемов приготовления сложных горячих десертов региональных кухонь используя различные технологии, способы и приёмы: суфле ванильного, кофейного, шоколадного, ягодного, сырного, воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, морковного кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов с грушей с обжигом. Выбирать варианты оформления и отделки сложных горячих десертов региональных кухонь. Выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов региональных кухонь. Соблюдение основных критериев оценки качества и безопасности готовой продукции. Оформлять документацию.	

* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

Тема 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.		**10**
Тема 3.1. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента.	*Содержание:*	4
	Освоение контроля по наличию, хранению и расходов запасов, продуктов на производстве в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков. Освоение взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; Приобретать умения в осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Освоение использования регионального сырья, продуктов для приготовления сложного ассортимента напитков. Приобретать умения в организации приготовления напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; Изучение потерь питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; Освоение безопасности готовой продукции, в определение степени готовности, в доведение до вкуса напитков; в оценивание качества органолептическим способом.* Освоение сервировки и подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания. Освоение организации и контроля процессом упаковки на вынос: выбор контейнеров, материалов для упаковки, эстетичную упаковку на вынос. Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству.	
Тема 3.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации	*Содержание:*	2
	Освоение контроля по наличию, хранению и расходов запасов, продуктов на производстве в соответствии с	

* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков. Освоение взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; Приобретать умения в осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Освоение использования регионального сырья, продуктов для приготовления сложного ассортимента напитков. Приобретать умения в организации приготовления напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; Изучение потерь питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; Освоение безопасности готовой продукции, в определение степени готовности, в доведение до вкуса напитков; в оценивание качества органолептическим способом. Освоение сервировки и подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания. Освоение организации и контроля процессом упаковки на вынос: выбор контейнеров, материалов для упаковки, эстетичную упаковку на вынос. Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству.*	
Тема 3.3. Подготовка к реализации напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.	*Содержание:*	4
	Освоение контроля по наличию, хранению и расходов запасов, продуктов на производстве в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков. Освоение взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав холодных и горячих напитков сложного	

* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

	ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; Приобретать умения в осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; Освоение использования регионального сырья, продуктов для приготовления сложного ассортимента напитков.* Приобретать умения в организации приготовления напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; Изучение потерь питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; Освоение безопасности готовой продукции, в определение степени готовности, в доведение до вкуса напитков; в оценивание качества органолептическим способом. Освоение сервировки и подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания. Освоение организации и контроля процессом упаковки на вынос: выбор контейнеров, материалов для упаковки, эстетичную упаковку на вынос. Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству.	
Тема 4. Разработка, адаптация рецептур сложных холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		**10**
Тема 4.1. Разработка, адаптация рецептур сложных холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных	*Содержание:*	4
	Проведение и освоение анализа концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, авторских и региональных рецептур сложных холодных и горячих десертов, напитков;* Проводить анализа возможных организаций питания в области: применения сложных, инновационных методов приготовления; а также технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, региональных видов сырья и продуктов; Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки	

* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

	рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; Соблюдать баланс жировых вкусовых компонентов выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки; Комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат. Определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;	
Тема 4.2. Разработка,	*Содержание:*	6

* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

адаптация рецептур сложных холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных	Проведение и освоение анализа концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, авторских и региональных рецептур сложных холодных и горячих десертов, напитков; Проводить анализа возможных организаций питания в области: применения сложных, инновационных методов приготовления; а также технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, региональных видов сырья и продуктов; Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; Соблюдать баланс жировых вкусовых компонентов выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки; * Комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат. Определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству; **Дифференцированный зачет комбинированного вида**	
Всего:		***36***

* в соответствии проф стандарта (3 часа) за счет вариативной части

II. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

3.1. Материально-техническое обеспечение

- Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.
- Техническое оснащение и организации рабочего места;
- Лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Техническое оснащение кабинета и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кулинарного цеха технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер (для тонкого измельчения продуктов);
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- гриль электрический;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- весы настольные электрические
- машина посудомоечная;
- стеллаж;

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющий стали;
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В учебном кулинарном цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Козлова, С.Н., Кулинарная характеристика блюд / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина; Допущено Минобразования России в качестве учебного пособия для НПО.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2022.-192с.
2. Шильман,Л.З, Технология кулинарной продукции[Текст]:учебное пособие/Л.З,Шильман.- 5-е изд.,стер.-М,:Издательский центр "Академия",2020.-176с

Дополнительные источники:

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья[Электронный ресурс]/М.В.Володина .-3-е изд. –М: Издательский центр «Академия»,2015.-Режим доступа:http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=165049.
2. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум[Электронный ресурс]/Н.И.Дубровская.-2-е изд. –М.: Издательский центр «Академия», 2015.- Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=168084.
3. Качурина ,Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс]/Т.А. Качурина .-2-е изд. –М.: Издательский центр «Академия»,2015 .- Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=168082.-
4. Мальгина,С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания[Электронный ресурс]/С.Ю.Мальгина,Ю.Н.Плешкова.-2-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2015.-Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/164307/.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов[Электронный ресурс]/З.П.Матюхина.-6-е изд.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.- Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=164328
6. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы[Электронный ресурс]/И.П. Самородова .-2-е изд. –М.: Издательский центр «Академия»,2015.-Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=165013.
7. Шильман ,Л.З. Технологические процессы предприятий питания[Электронный ресурс]/Л.З.Шильман .-5-е изд. –М.: Издательский центр «Академия»,2014 .- Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=128130.
8. Шитякова ,Т.Ю.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста[Электронный ресурс]/Т.Ю.Шитякова.-1-е изд.-М.:

Издательский центр «Академия», 2016.- Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=195611.

Нормативные и законодательные документы

1. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания[Электронный ресурс]: ГОСТ Р 53104 – 2008.-Введ.01.01.2010.-Режим доступа: http://gostrf.com/normadata/1/4293830/4293830489.pdf

2. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) [Электронный ресурс] : от 05 авг. 2000 г. : принят Гос. Думой 16 июля 1998 г. : одобр. Советом Федерации 17 июля 1998 г. // СПС «КонсультантПлюс».

3. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс] : федер. закон от 6 дек. 2011 г. № 402–ФЗ : принят Гос. Думой 22 нояб. 20 11 г. : одобр. Советом Федерации 29 нояб. 2011 г. // СПС «КонсультанатПлюс».

4. О несостоятельности (банкротстве) [Электронный ресурс] : федер. закон от 26 окт. 2002 г. № 127–ФЗ: принят Гос. Думой 27 сент. 2002 г. : одобр. Советом Федерации 16 окт. 2002 г. // СПС «КонсультанатПлюс».

5. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» (ПБУ 1/2008) [Электронный ресурс] : приложение № 1 к приказу М-ва финансов РФ от 06.10.2008 № 106н // СПС «КонсультанатПлюс».

6. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования[Электронный ресурс]:ГОСТ 30389-2013.-Введ.01.01.2016.- Режим доступа: СПС "Консультант-Плюс".

7. Услуги общественного питания. Требования к персоналу[Электронный ресурс]:ГОСТ 50935-2007.- Введ.01.01.2010.-Режим доступа: http://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293826/4293826751.pdf.

Интернет-ресурсы:

1. Законы, кодексы и нормативно-правовые акты Российской Федерации[Электронный ресурс].-Режим доступа: http://legalacts.ru/doc/ZZPP/.-

2. Полное собрание технических нормативно-правовых актов РФ [Электронный ресурс].-Режим доступа: http://gostrf.com/

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, входит в профессиональный цикл обязательной части среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Реализация программы учебной практике по ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.015 Поварское и кондитерское дело.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

III. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки**
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.	- Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий в соответствии с инструкциями и регламентами Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
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.	- Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий в соответствии с инструкциями и регламентами Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
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.	- Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий в соответствии с инструкциями и регламентами Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков	- Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий в соответствии с инструкциями и регламентами

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
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.	- Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий в соответствии с инструкциями и регламентами Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
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.	- Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления изделий в соответствии с инструкциями и регламентами Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2. Профессиональная характеристика:

Согласно профессиональному стандарту 12901 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н**)** наименование КВАЛИФИКАЦИИ - КОНДИТЕР.

1.3. Характеристика вида деятельности (ВД):

- 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.

1.4. Область профессиональной деятельности:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

1.5. Цели освоения программы производственной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
-приобретение обучающимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
-ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
-усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

1.6. Задачи программы производственной практики:

-формирование умений выполнять весь комплекс работ по организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- развитие интереса в области общественного питания;

-способность анализировать и сравнивать производственные ситуации, быстрота мышления и принятия решений.

1.7. Место производственной практики:

ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента проводится на 3 курсе в 6 семестре концентрировано на рабочих местах действующих предприятий общественного питания, согласно договоров.

1.8. Описание профессионального модуля, включающего ПП:

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПП.04	3 курс, 2 полугодие	72 часа

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

3.1Тематический план производственной практики

Коды ПК, ОК	Виды работ	Коды и наименование модуля, разделов, тем производственной практики	Объем часов
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-7, 9,10	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 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; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов	**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**276**
		ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**72**
		Раздел модуля 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**36**
		Тема 1 Приготовление ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели. Приготовление холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами.	12
		Тема 2 Приготовление гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами. Приготовление горячего суфле, фондана, брауни	12
		Тема 3 Приготовление воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада. Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»	12
		Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**36**
		Тема 4. Приготовление свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши. Приготовление ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады.	12
		Тема 5 Приготовление смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас, какао, шоколад	12

		Тема 6 Приготовление горячий пунш, сбитень. Приготовление глинтвейн, взвар. Зачет с оценкой	12
		Всего	**72**

3.2.Содержание производственной практики ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Код и наименование профессионального модуля (ПМ) и тем производственной практики	**Содержание учебных занятий**	**Объём часов**	**Уровень усвоения**	**Формируемые компетенции**
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**276**		
ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**72**		
Тема 1. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента: ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели. Приготовление холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами	**Содержание**			
	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, сливок и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, желтков, сливок, просеивание муки, темперирование шоколада, подготовка желатина, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд. Подготовка украшений из шоколада. Тепловая обработка (варка) некоторых компонентов, протирание, взбивание, доведение до готовности. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	**12**	**3**	**ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-5, 7,10**
Тема 2 Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента: гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета,	**Содержание**			
	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при	**12**	**3**	**ПК 4.1.- ПК 4.6.**

мешочков и корзиночек фило с фруктами. Приготовление горячего суфле, фондана, брауни	приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, сливок, молока и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, желтков, молока, подготовка сухофруктов, просеивание муки, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд, (формовка). Приготовление сладких соусов. Протирание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка (выпекание). Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).			**ОК 1-5, 7,10**
Тема 3 Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»	**Содержание**			
	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных горячих десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, молока, круп и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яиц, молока, темперирование шоколада, подготовка сухофруктов, просеивание муки, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд, (формовка). Приготовление сладких соусов. Протирание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка (выпекание). Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	**12**	**3**	**ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-5, 7,10**
Тема 4. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента: свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши. Приготовление ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады	**Содержание**			
	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных напитков. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, сливок и других компонентов. Нарезка продуктов, последовательность приготовления блюд. Тепловая обработка (варка) некоторых компонентов, протирание, взбивание, доведение до готовности. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).		**3**	**ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-5, 7,10**

	12			
Тема 5 Приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента: смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас, какао, шоколад	**Содержание**			
	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных и горячих напитков. Первичное обрабатывание компонентов. Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	**12**	**3**	**ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-5, 7,10**
Тема 6 Приготовление горячих напитков сложного ассортимента: горячий пунш, сбитень. Приготовление глинтвейн, взвар. Зачет с оценкой	**Содержание**			
	Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных горячих напитков. Первичное обрабатывание компонентов. Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	**12**	**3**	**ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-5, 7,10**
Всего		**72**		

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики **ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** организуется в соответствии с договорами о сетевом взаимодействии и сотрудничестве с предприятиями соответствующего профиля.

4.2.Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовая документация

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/

2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа http://base.garant.ru/166149/

3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/

4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

7.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759

9.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. Режим доступа https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа https://www.biblio-online.ru
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа https://www.biblio-online.ru
3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / Электронный учебник. - М.: Академия, 2015 Режим доступаhttps://www.academia-moscow.ru

Дополнительные источники:

1. Шатун, Л.Г. Повар: учебное пособие / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. — Изд. 10-е, стер.— Ростов н/Д.: Феникс, 2018.-250 с. - ISBN: 978-5-222-28363-9 - Режим доступа https://www.biblio-online.ru

Справочники:

1.Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2015.-680с.

Периодические издания

Годовая подписка на журналы: «Вестник образования», «Среднее профессиональное образование», «Методист», «Ресторанные ведомости», «Школа гастронома», «Лиза» (2015-2019гг.)

Интернет-ресурсы (сайтов):

«Кулинарный портал». http:// kulina.ru, http:// povary.ru, http:// vkus.by
Главный портал индустрии гостеприимства и питания. http:// www.horeca.ru
Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y
http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y
http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html
http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html
http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php
http://www.creative-chef.ru/
http://www.gastromag.ru/
http://novikovgroup.ru/
http://www.cafemumu.ru/
http://www.aup.ru/books/m21/
http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html

4.3. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: педагогические работники должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Зачет с оценкой по производственной практике, производственная характеристика, дневник производственной практики, аттестационный лист, отчет студента, фотоотчет, отчет преподавателя (руководителя практики)

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;	Экспертное наблюдение за выполнением -практических работ; - конкурсных работ;

применительно к различным контекстам.	– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	-участием во внеурочной деятельности
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06.	– понимание значимости своей профессии	

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности	

Методические указания по выполнению практических работ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

Методические указания по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3.1. Формы и методы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3.1

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзамен комплексный	в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК (тестирование) - оценки выполнения лабораторных и практических работ -экзамена комплексного
УП	Зачёт с оценкой	Оценка приготовления и подачи блюд
ПП	Зачёт с оценкой	Отчет и характеристика работодателя
ПМ	Экзамен по модулю	Экспертная оценка

3.2. Вопросы для подготовки студентов к экзамену по МДК 04.01, МДК 04.02.

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.
2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.
3. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.
4. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

5. Характеристика, последовательность этапов.
6. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.
7. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.
8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
9. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
10. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
11. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.
12. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
13. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
14. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
15. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
16. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
17. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.
18. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.
19. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
20. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.
21. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).
22. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
23. Контроль хранения и расхода продуктов.
24. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

25. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.
26. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
27. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
28. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
29. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.
30. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
31. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
32. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.
33. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
34. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.

35. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
36. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
37. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.
38. Организация работы бариста.
39. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
40. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

Фонд оценочных средств

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

Задания для оценки знаний и умений

Вопросы для текущего контроля по темам программы МДК 04.01 по разделу 1

Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.
2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента
3. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Характеристика, последовательность этапов.
3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции
4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
4. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.

Вопросы для текущего контроля по темам программы МДК 04.02 по разделу 2

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента .
5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

6. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.).
7. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.
8. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.
9. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
10. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.
11. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).
12. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
13. Контроль хранения и расхода продуктов.
14. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
3. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).
4. Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.
5. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.
6. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
7. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.
8. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).
9. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
10. Контроль хранения и расхода продуктов.
11. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Вопросы для текущего контроля по темам программы МДК 04.02 по разделу 3
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.

2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента .
4. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.
6. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).
7. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента.
4. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).
5. Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.
6. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
7. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.

Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Холодный цех по характеру производства относиться:
а. заготовочный
б. доготовочный
в.специализированный
г.универсальный

2. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептур даны:
а. в 2-х вариантах
б. в 3-х вариантах
в. в 4-х вариантах
г. произвольно

3.Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд с учетом потерь при производстве необходимо учитывать:
а. количественном учете
б. при лабораторном контроле норм вложения
в. при составлении требования в кладовую
г. при составлении технико-технологической карты

4. С французского языка слово «парфе» переводится как:

а. прекрасный
б. воздушный
в. безукоризненный
г. замороженный
д. пена
е. мокрый снег
5.Тесто для блинчиков готовят на жидкой основе:
а. на основе минеральной воды
б. с добавлением коньяка, ликера
в. приготовить на основе молока
г. с добавлением оливкового масла
6.. Карамелизуют сахар с апельсиновым соком для блинчиков:
а. Парижские
б. Итальянские
в. Сюзет
г. Австрийские
7. Для десерта крем-карамель яично-молочную смесь варят способом:
а. Бен Мари (Ben – Marie)
б. Бер бланк
в.Бер нуазет
г.Бер нуар
8.Для приготовления бланманже и панакоты в современной десертной кухне загустителями служат продукты:
а.агар-агар
б. крупа манная
в. крахмал картофельный
г. желатин
д. крахмал кукурузный
е. мука на желатине
ж. агароид
9.Начинки используемые для приготовления флана:
а. крем заварной
б. яблоки
в. ягоды
г. цитрусовые
10. Набор ингредиентов для приготовления бланманже:
а. миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фрукты
б. молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягоды
в. сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукаты
г.фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сироп
д. сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад
11. Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису:
а. сыр «Пармезан»
б. сахар-песок
в. печенье савоярди
г. сыр «Маскарпоне»
д. сыр «Эдам»
е. кофе
ж. куриные яйца
з. листовой желатин
и. какао-порошок
к. бренди
12. Цветы, используемые для оформления десертов:
а. розы
б. ноготки
в. жасмин

г. герань
д. каллы
е. цветы вишни

13. Зелень, используемая для оформления десертов:
а. базилик
б. укроп
в. петрушка
г. мята
д. фенхель
е. мелисса

14. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:
а. **средними кубиками**
б. соломкой
в. мелким кубиком
г. целыми

15.Укажите последовательность технологических операций приготовления классической панакоты. Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

№	Процессы приготовления	Последовательность процессов
1	декорирование соусом	**4**
2	застывание при температуре 6 °С 5-6 часов	**5**
3	распускание желатина в сливках	**3**
4	заливание желатина водой, набухание	**2**
5	смешивание сливок и сахара с последующим нагреванием	**1**

16. Установите соответствие меду названием и предложенными вариантами.
Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

	Называние	Ответ	Варианты
1	Керамические или фарфоровые порционные формочки	4.	1.Тюиль
2	Процесс окисления сахаров при их нагревании с целью получения особого вкуса и цвета	5.	2.Айсинг
3	Сахарно-белковая рисовая масса	1.	3.Этилен
4	Миниатюрные овальные апельсины размером от 3 до 5 см в длину, которые употребляют вместе с кожицей	6.	4. Рамекины
5	Как называется газ, являющийся гормоном растений	3.	5. карамелизация

17. Установите соответствие причин возможных дефектов.
Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Десерт/отделочный полуфабрикат	**Дефект**	**Ответ**	**Варианты ответов**
Чизкейк	Начинка при выпечке растеклась	**2**	1. Не смазана поверхность маслом
Айсинг	При нанесении узоров расплывается	**3**	2.Интенсивное взбивание
Карамельная сетка	Не отстает от поверхности металлической формы	**1**	3.Слабая консистенция

18.Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:
а. бракеражном журнале
б.санитарном журнале
в.журнале контроля работников
г. другой вариант

19. Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:
а. по меню
б. по сборнику рецептур
в. по плану-меню
г. технологической карте

20. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:

а. **усиления вкуса фруктов**
б. сохранения витамина С
в. сохранения цвета
г. усиления аромата
21. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:
а. полухолодный
б. воздушный
в. безукоризненный
г. вознеси меня
д. варёные сливки
е. мокрый снег
22. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:
а. крекером
б. бисквитными пальчиками
в. песочным печеньем
г. зефиром
д. бисквитным печеньем
е. мармеладом
ж. курабье
23.Основанием и тортов-муссов могут быть:
а. макаронник
б. рисовый пудинг
в. кнели
г. творожная запеканка
д. бисквитный полуфабрикат
24.Фланы готовят из полуфабриката:
а. песочного
б. бисквитного
в.заварного
г. слоеного
15. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:
а. карамель
б. марципан
в.крем
г .франжипан
д. цветы
16. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:
а. карамель
б. крем
в. соус
г. нет значения
17.Сладкие омлеты готовят с добавлением:
а. джема
б. рома
в. персиком
г. яблоком
18. Продукты, составляющие основу шербетов:
а. сок фруктов
б. настой шиповника
в. коньяк
г. взбитые сливки
д. карамель
е. фруктовое пюре
19. Способы глазирования ягод:
а. сахарной пудрой
б. растопленным шоколадом

в. сахарным сиропом
г. взбитые белками
д. желейным сиропом

20. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:
а. йогурт
б. майонез
в. молоко
г. сметана
д. лимонный сок с портвейном
е. коньяк

21. Установите соответствие . Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответствия
1	Парфе	А	Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина	**В**
2	Семифредо	Б	Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда	**Г**
3	Граните	В	Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями	**Д**
4	Шербет	Г	Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности	**Б**
5	Сорбе	Д	Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега	**А**

22. Установите соответствие меду видами тестов и способами их приготовления
Запишите в таблицу буквы выбранных ответов

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответсвия
1	Тулип	А	Десерт из блинчатого теста, запеченного вместе с фруктами	**А**
2	Фило	Б	Тесто для профитролей, шу, эклеров	**Д**
3	Тюиль	В	Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто	**Г**
4	Эппл пай	Г	Миндальные печенье небольшого размера	**Б**
5	Штрудель	Д	Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в одинаковых количествах	**Ж**
6	Заварной	Е	Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах	**Б**
7	Клафутис	Ж	Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста, теста мало, яблок - очень много.	**В**

22. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:
а. электрические плиты
б. кондитерсая печь
в. фондюшница
г. пароконветомат
д. штепсельный

Тестовые задания по теме «Приготовление основных холодных и горячих сладких блюд»:

Выберите верный ответ:
1. КАКОВА МАССА (г) БЛЮДА «ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ ЖАРЕНЫЕ»?
а) 140;
б) 75;
в) 100…125.

2. ГОТОВОЕ ЖЕЛЕ ХРАНЯТ НА ХОЛОДЕ НЕ БОЛЕЕ 12 ЧАСОВ

А) желе уплотняется
Б) карамелизуется
В) выделяет жидкость
Г) приобретает горький вкус

3. В КАКОЙ МОМЕНТ В ЖЕЛЕ ВВОДЯТ ОТЖАТЫЙ СОК
А) до растворения желатина
Б) во время растворения желатина
В) после растворения желатина
Г) перед подачей

4. ПОДАЮТ СО СМЕТАНОЙ, МОЛОКОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
А) землянику, клубнику, малину
Б) арбуз, дыню
В) апельсины, мандарины
Г) яблоки, груши

5. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ ЯГОД ДЛЯ ПОДАЧИ
А) перебираем, промываем
Б) перебираем, промываем, обсушиваем
В) перебираем, удаляем плодоножку, промываем, обсушиваем

6. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ СОДЕРЖИТСЯ В
А) горячих сладких блюдах
Б) желированыхблюдах
В) блюдах из свежих фруктов и ягод
Г) кремах

7. ВО ИЗБЕЖАНИЯ ПОТЕМНЕНИЯ И СОХРАНЕНИЯ ПРИЯТНОГО ВНЕШНЕГО ВИДА, НАРЕЗАННЫЕ ЯБЛОКИ СМАЗЫВАЮТ
А) сахарным песком
Б) лимонным соком
В) сладким сиропом
Г) сладким соусом

8.СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ТАРТАЛЕТОК
а) запекание
б) выпекание

9.НА 100 г. ЖЕЛЕ НЕОБХОДИМО ВЗЯТЬ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА
а) 25 г.
б) 15 г.
в) 8 г.

10. МАННАЯ КАША И МОЛОЧНАЯ ПЕНКА ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
А) пудинга
Б) самбука
В) каши гурьевской
Г) крема

11. ТЕСТО КЛЯР ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
А) шарлотки
Б) яблоки, жаренные в тесте
В) пудинга
Г) яблок печёных

12. К ПУДИНГУ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС
А) шоколадный
Б) молочный
В) сметанный
Г) грибной

13. В СОСТАВ ТЕСТА ДЛЯ ЯБЛОК ВХОДИТ
А) крахмал
Б) взбитые белки
В) сливки

Г) льезон

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением

14. НА ПРОЦЕСС СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ БОЛЬШОЕ ВЛИЯНИЕ ОКАЗЫВАЕТ ПРИРОДА ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ЕГО КОНЦЕНТРАЦИЯ И ТЕМПЕРАТУРА СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ

А) да Б) нет

15. ЧЕМ ВЫШЕ КОНЦЕНТРАЦИЯ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ТЕМ МЕНЬШЕ ПРОЧНОСТЬ СТУДНЯ И НИЖЕ ТЕМПЕРАТУРА ИХ ПЛАВЛЕНИЯ

А) да Б) нет

В задании установи правильную последовательность.

16. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖЕЛЕ ИЗ КЛЮКВЫ

А) охлаждают, разливают в формы
Б) оформляют
В) вынимают желе из формы
Г) клюкву перебирают, промывают, ошпаривают
Д) подготавливают желатин
Е) в жидкое желе вливают отжатый сок
Ж) растирают деревянным пестиком
З) ставят желе в холодильник для застывания
И) осуществляют отпуск

17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ СЛДАДКИХ БЛЮД

А) 40-45^{0}С
Б) 50-55^{0}С
В) 60-65^{0}С
Г) 70-75^{0}С

18. К ГОРЯЧИМ СЛАДКИМ БЛЮДАМ ОТНОСЯТ

А) пудинг
Б) самбук
В) крем
Г) мусс

19. ЛЬЕЗОН ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

А) пудинга
Б) шарлотки
В) запеканки
Г) суфле

20. К ПУДИНГАМ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС

А) шоколадный
Б) молочный
В) абрикосовый
Г) малиновый

21. БЛЮДО ПРИНЯТО ГОТОВИТЬ ДЛЯ БАНКЕТОВ И НОВОГОДНИХ УЖИНОВ

А) шарлотки
Б) суфле
В) пудинга
Г) самбук

В заданиях с 22 по 26 заполните пропуски в предложениях

22. При отпуске мусс поливают _____.
23. Мусс можно приготовить без желатина, заменив его _____.
24. Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты _____ в пышную пену.
25. Самбук отличается от мусса тем, что в него вводят _____.
26. При приготовлении киселей ягоды разминают _____ пестиком

В заданиях с 27 по 30выберите согласны ли вы с утверждением

27. ВИНОГРАД УКЛАДЫВАЮТ ЦЕЛОЙ ГРОЗДЬЮ И ПОСЫПАЮТ САХАРОМ

А) да Б) нет

28. ПЕРЕД ОТПУСКОМ ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ УКЛАДЫВАЮТ В ВАЗОЧКИ ИЛИ НА ДЕСЕРТНУЮ ТАРЕЛКУ

А) да Б) нет

29. ЯГОДЫ МОЖНО ПОСЫПАТЬ САХАРНЫМ ПЕСКОМ ИЛИ РАФИНАДНОЙ ПУДРОЙ

А) да Б) нет

30. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МНОГИХ СЛАДКИХ БЛЮД БЕРУТ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ В СВЕЖЕМ, ЗАМОРОЖЕННОМ И КОНСЕРВИРОВАННОМ ВИДЕ

А) да Б) нет

Установи правильную последовательность.

31. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПОДГОТОВКИ ЯБЛОК ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ САЛАТА

А) кипятят в течении 5 минут и настаивают 3-4 часа
Б) доводят до кипения
В) с плодов снимают цедру и мелко нарезают
Г) апельсиновый настой процеживают
Д) вливают апельсиновый сок, отжатый из апельсиновой мякоти, охлаждают
Е) цедру заливают горячей водой
Ж) добавляют сахар
З) осуществляют отпуск

Тестовые задания по теме «Приготовление холодных и горячих напитков»:

1. НОРМА ЗАКЛАДКИ МОЛОТОГО КОФЕ НА ОДНУ ПОРЦИЮ

А) 5-6 г
Б) 6-8 г
В) 8-11 г

2. В СОСТАВ НАПИТКА ИЗ ЦИТРУСОВЫХ ВХОДИТ

А) желатин
Б) агар-агар
В) апельсиновый сок
Г) апельсиновая цедра

Заполните пропуски в предложениях

3. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____С.

В задании 3 установи соответствие

11.КОФЕ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.по-восточному	А) чёрный кофе наливают в стакан, сверху кладут сливки, взбитые с рафинадной пудрой
2.по-венски	Б) отпускают в чашка с молочной пенкой
3.чёрный	В) отпускают в турке, не процеживая, отдельно в стакане подают холодную кипячёную воду
4.по-варшавски	Г) отпускают в чашках, отдельно на розетке подают сахар, молоко или сливки

4. Установи соответствие

21.ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.хлебный квас	А) приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или бокалы и отпускают по 150 мл на порцию. Температура их должна быть 5-8^{0}С.
2.апельсиновый напиток	Б) приготовленный квас охлаждают, разливают в стаканы и подают с кусочками пищевого льда.
3.молочный коктейль	В) отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

В задания 5 и 6 установи правильную последовательность.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ НА МОЛОКЕ

А) кофе доводят до кипения, но не кипятят, отстаивают
Б) добавляют сахар и горячее молоко
В) готовый кофе процеживают
Г) заливают кипятком, дают настояться в течении 5-8 минут
Д) насыпают молотый кофе по норме
Е) разливают в чашки и подают
Ж) кофейник ополаскивают кипятком
З) напиток доводят до кипения

6. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ

А) наливают кипяток на 1/3 объёма
Б) доливают оставшийся кипяток
В) в чайник насыпают заварку
Г) заварку наливают в чашку, доливают кипяток
Д) к чаю подают сахар, рядом кладут чайную ложку
Е) чайник закрывают, прикрывают салфеткой, настаивают 5-10 минут
Ж) заварной чайник нагревают, ополаскивая его кипятком

В задании 7 установить истинность / ложность утверждений колонок 1и 2 и выбрать один из ответов, отмеченных буквами

7. А) Оба утверждения истинны
Б) Оба утверждения ложны
В) Истинно только утверждение колонки 1
Г) Истинно только утверждение колонки 2

	Колонка 1	Колонка 2
1	Аромат чая зависит от содержания в нём эфирных масел, которые улетучиваются при длительном нагревании или кипячении.	Кофе крупного помола даёт более ароматный и прозрачный напиток
2	В горячем виде подают крюшоны, морсы, кофейные напитки, напитки из молока и сливок	Горячие напитки готовят по мере спроса, небольшими порциями, лишь доведя до кипения, не допуская длительного нагревания и разогревания
3	При приготовлении вкусного, ароматного кофе необходимо как можно лучше извлечь экстрактивные вещества из сухого кофе. Для этого кофе не следует размалывать перед варкой	Чтобы не терялись ароматические вещества чая, сухой чай хранят упакованным.
4	Нельзя добавлять сухой чай в заваренный, кипятить его и выдерживать более 1 часа, так как он приобретает неприятный запах, теряет свой аромат и вкус	Температура подачи горячих напитков 55^0С

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением

8. НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК ПРОЦЕЖИВАЮТ

А) да Б) нет

9. В СОСТАВ ЦИТРУСОВОГО НАПИТКА ВХОДИТ САХАР

А) да Б) нет

10. ПОДАЧА КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

А) с молочными пенками от топлёного молока
Б) со взбитыми сливками
В) в турке, не процеживают, с холодной кипячёной водой

11. НОРМА ОТПУСКА КОФЕ НАТУРАЛЬНОГО

А) 50-75 г
Б) 45-100 г
В) 100-150 г

12. ДЛЯ РАЗНЫХ СПОСОБОВ ЗАВАРИВАНИЯ НЕОБХОДИМО КОФЕ, РАЗМОЛОТОЕ ДО РАЗЛИЧНОЙ СТЕПЕНИ. ВЫБЕРИ ВИД ПОМОЛА КОФЕ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ВАРКИ НАСТОЯЩЕГО ТУРЕЦКОГО КОФЕ С ПОМОЩЬЮ ТУРКИ (ДЖЕЗВЫ)

А) средний помол
Б) грубый помол
В) тонкий экспресса помол
Г) тонкий помол
Д) порошкообразный помол

13. СРОК ХРАНЕНИЯ ЧАЯ

А) 30 минут
Б) 40 минут
В) 60 минут

Выберите согласны ли вы с утверждением

14. КОМПОТЫ ПРИГОТАВЛИВАЮТ ИЗ СВЕЖИХ, СУШЁННЫХ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД ОДНОГО ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ

А) да Б) нет

Установи правильную последовательность.

15. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНО-КОФЕЙНОГО КОКТЕЙЛЯ С МОРОЖЕНЫМ

А) добавляют сахар, доводят до кипения, приготовленный сироп охлаждают
Б) готовят кофейный сироп, молотый кофе заливают кипятком
В) ингредиенты коктейля взбивают в течении 1 минуты
Г) молоко соединяют с кофейным сиропом
Д) настаивают 10-15 минут
Е) процеживают
Ж) добавляют мороженое
З) готовый коктейль разливают в бокалы и подают

В заданиях с 16 по 19 заполните пропуски в предложениях

16. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ САХАР РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО _____ В ВОДЕ И ПРОЦЕДИТЬ.

17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____ С.

18. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО ИЛИ СЛИВКИ _____.

19. ПОТЕРИ ПРИ КИПЯЧЕНИИ МОЛОКА СОСТАВЛЯЮТ _____%.

Критерии оценивания:

18-19- «5»
15-17 - «4»
12 -14 –«3»
Менее 12- неудовлетворительно

Тестовые задания по теме «Приготовление холодных десертов»:

1.Укажите температуру подачи холодных десертов
а) 4-6 °С;
б) 10-14 °С;
в) 16-18 °С.

2.Определите перечень продуктов, используемых для приготовления самбука
а) желатин, белки яиц, фрукты, сахар
б) желатин, фрукты, сахар
в) крахмал, фрукты, сахар

3.Подберите посуду для отпуска блюда «Фруктовый салат»
а) пирожковая тарелка
б) стакан
в) креманка

4.Желатин – это продукт переработки:
а) кукурузы
б) соединительной ткани кожи и костей животных

в) картофеля
г) морских водорослей
5.Взбитое желе – это:
а) мусс
б) самбук
в) крем
6.Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Мусс клюквенный»
а) замкнутый
б) решётчатый
в) прутковый
г) крючкообразный
7.Выберите плоды, относящиеся к косточковым
а) рябина
б) виноград
в) айва
г) вишня
8.Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления самбука
а) яйцо
б) яичный порошок
в) меланж
9.Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд
а) 24 ч t 2-6 °С
б) 6 ч t 2-6 °С
в) 36 ч t -2 -4 °С
Критерии оценивания:
9- «5»
8 - «4»
6-7 –«3»
Менее 6- неудовлетворительно
Тестовые задания по теме «Приготовление горячих десертов»:
1.Укажите температуру подачи горячих десертов
а) 50 - 55 °С
б) 70 - 75 °С
в) 80 - 85 °С
2.Определите набор продуктов для льезона при приготовлении десерта «Гренки с фруктами»
а) яица, молоко, сахар
б) желтки яиц, молоко, соль
в) белки яиц, молоко
3.Назовите способ тепловой обработки гренок для блюда «Гренки с фруктами»
а) жарка основным способом
б) жарка во фритюре
в) запекание в жарочном шкафу
4.Укажите температуру запекания шарлотки
а) 120 - 150 °С
б) 150 - 160 °С
в) 180 - 200 °С
5. В каких случаях пудинг после запекания не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?
а) перед запеканием массу долго перемешивали (белки осели);
б) не протирали творог;
в) не соблюдали норму закладки продуктов.
6. Почему запеканка из творога на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)?
а) добавили много сахара;
б) запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250ºС);

в) не выдержали в форме для остывания.

7.Перечислите основные технологические операции при приготовлении блюда «Шарлотка с яблоками»

1)_____

2)_____

3)_____

4)_____

Задача № 8

Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций мусса яблочного (на манной крупе), если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Яблоки				
2	Сахар				
3	Крупа манная				
4	Кислота лимонная				
Выход		-	1000	-	

Холодные десерты	Горячие десерты
1. Б	1)а
2. А	2) а
3. В	3) а
4) б	4) в
5. А	5)а
6. В	6)б
7. Г	
8. В	
9. А	

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела..

Приложение 1.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 124

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ... 124

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля ... 124

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П ... 129

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ... 129

2.1. Трудоемкость освоения модуля ... 129

2.2. Структура профессионального модуля ... 130

2.3. Содержание профессионального модуля ... 131

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ... 145

3.1. Материально-техническое обеспечение ... 145

3.2. Учебно-методическое обеспечение ... 145

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ... 146

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: 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.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы по специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 5.1 ОК 01-10	-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортмента в	-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; -обеспечения наличия

	количеству и качеству, в соответствии с заказом; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям	соответствии с инструкциями и регламентами; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; -оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями; -контроля хранения и расхода продуктов
ПК 5.2 ОК 01-10	-осуществлять приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами;	-приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения отделочных полуфабрикатов и расхода продуктов.

		-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3 ОК 01-10	-осуществлять приготовление, творческое оформление, подачу хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.

ПК 5.4 ОК 01-10	-осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи мучных кондитерских изделий	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 5.5 ОК 01-10	-осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к	-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи пирожных и тортов сложного ассортимента	-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов
ПК 5.6 ОК 01-10	-разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении хлебобулочных,	-разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

	дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила разработки и адаптации рецептур	-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

В МДК.05.02 добавлено 58 часов за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями, углубления знаний, умений и навыков, связанных с усложнением видов профессиональной деятельности или освоением новых технологий в области ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, а также в связи с ростом требований к квалификации и качеству подготовки специалиста.

В МДК.05.01 добавлено 62 часа за счет вариативной части программы для более прочного овладения профессиональными компетенциями и углубления практической подготовки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	154	104
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	94	-
Практика, в т.ч.:	**180**	**180**
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.05.01 в форме экзамена МДК.05.02 в форме экзамена УП.05 в форме дифференцированного зачета ПП.05 в форме дифференцированного зачета ПМ.05 в форме экзамена по модулю	12	-
Всего	**440**	**284**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-10 ПК 5.1-5.6	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	**108**	**52**	20	52	-	-	33	-	3	-	-
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных	**146**	**52**	30	52	-	-	61	-	3	-	-
	УП.05 Учебная практика	**36**	**36**								36	
	ПП.05 Производственная практика	**144**	**144**									144
	Промежуточная аттестация по ПМ	**6**								6		
	Всего	**440**	**284**	**50**	**104**		**-**	**94**	**-**	**12**	**36**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**20/52/33**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание**		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.	2	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	2	
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	10	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	10	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).* *2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.* *3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.* *4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.* *5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.* *6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.* *7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.* *8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.*	**16**	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.	2	
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**4**	
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	20	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	**Содержание**		
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач	16	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).* *2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.* *3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.* *4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.* *5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.* *6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.* *7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.* *8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.*	**17**	
Экзамен		**3**	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**30/52/61**	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, начинки,	**Содержание**		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	

используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Карамель: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения Новые виды отделочных полуфабрикатов (бинекс, фондант, кандир и др.), их краткая характеристика и использование.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации для отделочных полуфабрикатов, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие. Аппаратурно-технологическая схема производства карамельной массы и сиропов.	2	
	Практическое занятие. Схема приготовления помадной массы.Схема непрерывного производства фруктово-грильяжной массы.	2	

	Практическое занятие. Технологическая схема производства фруктово-ягодного пюре.	2	
	Практическое занятие. Технологическая схема производства сбивных кондитерских масс типа пастилы и зефира.	2	
	Практическое занятие. Схема переработки тертого какао в какао-масло и какао-порошок. Схема производства шоколадной массы.	2	
	Практическое занятие. Схема глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).	2	
	Практическое занятие. Аппаратурно-технологическая схема производства пралиновых масс.	2	
	Практическое занятие. Схема кремов: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).	2	
	Практическое занятие.. Приготовление помады и карамели, оценка качества. Выполнение украшений из карамельной массы. Приготовление посыпки трюфельной, нонпарель.	2	
	Практическое занятие.. Приготовление мармелада, оценка качества. Приготовление крема сливочного, «Шарлотт», «Гляссе». Приготовление глазурей.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).* *2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.* *3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*	**20**	

	4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. *5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.* *6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.* *7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.* *8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.*		
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание**		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	2	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	
	Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа. Разработка нормативной документации для хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	2	
	Практическое занятие. Определение качества и количества клейковины в пшеничной муке	2	
	Практическое занятие. Решение задач о припеке и упеке. Выход готовых изделий.	2	
	Практическое занятие. Расчет количества яиц в рецептуре с учетом коэффициента пересчета (при использовании яиц массой больше или меньше стандартной).	2	
	Практическое занятие. Расчет производственной рецептуры «Рогалик с маком».	2	

	Практическое занятие. Составить таблицу: Виды дефектов изделий из дрожжевого теста, причины возникновения, меры предупреждения и устранения.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление кроссворда по теме: Хлебобулочные изделия сложного приготовления.	**12**	
	Практическое занятие. Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления изделий из дрожжевого теста.	2	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).* *2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.* *3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.* *4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.* *5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.* *6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.* *7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.* *8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.*	**20**	

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», «Фило, Кора», сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации для различных видов теста	2	
	Практическое занятие. Разработка технологических схем: различных вариаций теста	2	
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	
	Практическое занятие. Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).* *2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.* *3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.* *4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.* *5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.* *6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.* *7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.* *8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.*	**16**	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**		ПК 5.1-5.6 ОК 01-10
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2	
	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие. Разработка нормативной документации для приготовления пирожных и тортов из различных видов теста	2	
	Практическое занятие. Техника лепки. Как слепить пирожное, торт и конфеты.	2	

	Практическое занятие. Расчет сырья и составление технологических карт для приготовления пирожных и тортов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).* *2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.* *3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.* *4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.* *5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.* *6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.* *7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.* *8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.*	**5**	
Экзамен		**3**	

УП.05 Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 7. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	**36**	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10

11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 12. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.		
ПП.05 Производственная практика **Виды работ:** 1. Общая характеристика предприятия. 2. Производственные цеха предприятия 3. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 4. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 5. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 6. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 8. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 10.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 11.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 12.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	**144**	ПК 5.1-5.6 ОК 01-10

13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 14. Изучить перспективные направления в приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. 15. Провести анализ ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на предприятии. 16. Внести предложение по расширению ассортимента. 17. Разработать для предприятия технологическую карту, технологическую схему и шкалу органолептической оценки на новое блюдо. 18. Составить схематичный план мучного и/или кондитерского цеха с расстановкой оборудования. Указать недочеты.		
Промежуточная аттестация	***6***	
Всего по ПМ.05	**440**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория: «Учебный кондитерский цех», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. -10-е изд., стер. - Москва: Изд-во Академия, 2020. - 304с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - 5-е изд., стер. – Москва: Изд-во Академия, 2020. -384с
3. Кузнецова А.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 10-е изд., стер. –Москва.: Изд-во Академия, 2020- 400с.
4. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 269 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35287-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276496 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.
5. Цыганова Т.В. Технология и организация приготовления хлебобулочных изделий: учебник для сред. проф. образования- 2-е изд., испр. / Т.В. Цыганова. – Москва.: Изд-во Академия, 2020-448с.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. www.pitportal.ru- Режим доступа – свободный. На сайте представлены новые технологии по приготовлению блюд и кулинарных изделий.
2. www.100menu.ru - Режим доступа – свободный. На сайте представлены анонсы профессиональных журналов по приготовлению, оформлению и подаче блюд и кулинарных изделий.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01-10 ПК 5.1	**Умеет:** -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям **Знает:** -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортмента в соответствии с инструкциями и регламентами; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила разработки рецептур, составления заявок на продукты **Владеет навыками:** -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; -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; -оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями; -контроля хранения и расхода продуктов	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 5.2 ОК 01-10	**Умеет:** -осуществлять приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов **Знает:** -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Владеет навыками:** -приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения отделочных полуфабрикатов и расхода продуктов.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.3 ОК 01-10	**Умеет:** -осуществлять приготовление, творческое оформление, подачу хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности **Знает:** -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Владеет навыками:** -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.	- практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.4 ОК 01-10	**Умеет:** -осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий;

	- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности **Знает:** -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи мучных кондитерских изделий **Владеет навыками:** -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов.	- заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.5 ОК 01-10	**Умеет:** -осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности **Знает:** -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;

	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -рецептуры, современные методы приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи пирожных и тортов сложного ассортимента **Владеет навыками:** -приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов	- заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.6 ОК 01-10	**Умеет:** -разрабатывать и изменять ассортимент, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности **Знает:** -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила разработки и адаптации рецептур **Владеет навыками:** -разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; -упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; -контроля хранения и расхода продуктов	оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

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

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты учебной практики

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «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».

Цель учебной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	*Наименование общих компетенций*
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций (ПК):

Код	Профессиональные компетенции
1	2
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

Личностные результаты **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	**ЛР 14**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	**ЛР 15**

1

1.1.3 В результате освоения учебной практики студент должен

иметь практический опыт:

– разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

– организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

– приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

– приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

– подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

– проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов
Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**18**
Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**16**
Дифференцированный зачет	**2**
Всего:	**36**

2.2 Содержание обучения по учебной практике ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Название профессионального модуля, разделов практики, тем	Содержание учебного материала, виды работ	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	**18**	**ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,911** **ЛР 14, 15**

	6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.		
Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для	16	**ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,911** **ЛР 14, 15**

	транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
	Дифференцированный зачет	2	**ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,911 ЛР 14, 15**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрено следующее материально-техническое обеспечение

Оснащенные базы практики:

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и образовательной организацией.

Учебная практика реализуется в мастерских где имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей**.**

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья проходят учебную практику по месту жительства и ежедневно поддерживают связь с факультетом, реализующим ООП СПО.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Оснащенные базы практики:

Учебная практика реализуется в лабораториях и мастерских где имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля.

1. Базы практики

Основными базами прохождения учебной практики является ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Обучающиеся, осваивающие ООП СПО, в период прохождения учебной практики обязаны:

– выполнять задания, предусмотренные программами практики;
– соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
– соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
– вести дневники практики по установленной форме;
– своевременно оформлять и сдавать отчет руководителю практики.

Профильные организации должны быть оснащены современным обеспечением, а также располагать достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимым для обучения студентов.

2. Обязанности руководителей практики

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют руководители практики от факультета, реализующего ООП СПО и от организации.

Руководители практики от факультета, реализующего ООП СПО обязаны:

– составлять рабочие программы, методические рекомендации по организации и прохождению учебной практики, индивидуальные задания, контрольно-измерительные материалы учебной и производственной практики обучающихся по ФГОС СПО;
– составлять графики консультаций и доводить их до сведения обучающихся;
– осуществлять руководство практикой своей подгруппы (ведение документации, аналитических документов по итогам практики, заполнение журналов);
– проводить консультации обучающихся согласно графику консультаций;
– выдавать направление на практику при условии отсутствия академических задолженностей;
– устанавливать связь с руководителями практики от предприятия (организации, учреждения);
– осуществлять контроль над посещением обучающимися баз практик не реже двух раз в неделю, вести лист контроля практики и по окончании практики сдавать его руководителю учебно-производственной практики факультета, реализующего ООП СПО;
– оказывать обучающимся методическую помощь при оформлении ими отчетной документации по итогам практики;
– оценивать результаты выполнения обучающимися программы практики;
– контролировать своевременную сдачу обучающимися отчетной документации о прохождении практики;
– оценивать отчеты обучающихся по практике, обобщать и анализировать данные по итогам прохождения практики, и представлять руководителю учебно-производственной

практики письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки обучающихся.

3. Обязанности студентов-практикантов

По окончании учебной практики обучающийся должен оформить отчет по практике. Отчет обучающегося по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения учебной практики. Каждый обучающийся должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с планом практики и может содержать: графические, аудио-, фото-, видео- материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Отчет в обязательном порядке должен содержать следующие документы:

- письменный отчет, отражающий выполнение задания по учебной практике;
- аттестационный лист, дневник, характеристику, оформленные по образцу.

Отчет о практике является основным документом обучающегося, отражающим, выполненную им во время практики, работу.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.3.1. Основная литература

3.1.1. Основная литература:

1. ЭБС «ЮРАИТ»: Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491476

2. ЭБС «Znanium»: Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 269 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35287-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276496

3. ЭБС «Znanium»: Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. — Минск: РИПО, 2019. — 351 с. - ISBN 978-985-503-908-3. - Текст: электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1056285 - Текст: электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/product/1056285

Дополнительные источники:

1. ЭБС «Лань»: Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121247

2. ЭБС «Лань»: Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/119617

3. ЭБС «Лань»: Еремина, Т.А. Особенности приготовления хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130208

4. Пищевая промышленность (периодическое издание).
5. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).
6. Современный ресторан (периодическое издание).

Интернет-ресурсы: сайты

1. http://foodis.ru/Общепит. Информационный сайт. Материалы для организации работы общественного питания
2. http://obshepitrussia.ru/ Общепит в России (сайт журнала)
3. https://new.enc.znanium.com/ Энциклопедия Znanium.com

Список литературы верен
Директор НБ М.В. Обновленская

3.4. Организация образовательного процесса

Изучению междисциплинарных курсов данного профессионального модуля должно предшествовать освоение следующих учебных дисциплин: «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 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Основы предпринимательской деятельности», «Математика», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

В преподавании могут использоваться лекционные, практические и лабораторные формы проведения занятий, интерактивные виды занятий: практикум, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является освоение междисциплинарных курсов для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели: высшее профессиональное образование по профилю и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

4.1. В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек- барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.2. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

4.3. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4.4. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляются с использованием следующих форм и методов: Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; Экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; Экспертная оценка деятельности обучающегося: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах; Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ЛР 14, 15	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: 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); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – 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); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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 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 обслуживания ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	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; – 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:	

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 ЛР 14, 15	- 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; – 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, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры 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	

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;	

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению , эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профес-сиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

6.1. Учебно-производственные задания по профилю специальности

1. Рассчитать массы компонентов для изготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных

кондитерских изделий.

2. Разработать правила организации рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.
3. Привести санитарные правила и нормы с учетом требований для работников кондитерского цеха.
4. Проведение расчетов и подбор механического, немеханического, холодильного и теплового оборудования для организации рабочих мест в кондитерском цехе.
5. Заполнить таблицы механического, холодильного, немеханического и теплового оборудования, используемого в кондитерском цехе
6. Рассчитать массы компонентов для изготовления различных видов теста.
7. Рассчитать массы компонентов для изготовления сложных отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
8. Рассчитать массы компонентов для приготовления сдобного теста и изделий из него с использованием фаршей, начинок, сложных отделочных полуфабрикатов сдобные хлебобулочные изделия.
9. Рассчитать массы компонентов для приготовления бисквитного теста и изделий из него
10. Рассчитать массы компонентов для приготовления слоёного теста и изделий из него.
11. Рассчитать массы компонентов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Составление технологических карт.
12. Рассчитать массы компонентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий со сложными отделочными полуфабрикатами.
13. Рассчитать массы компонентов для приготовления изделий местных производителей.
14. Рассчитать массы компонентов для приготовления новых видов продукции.

6.1. Вопросы к дифференцированному зачету по учебной практике:

1. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
2. Подбор и оценка качества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
3. Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
4. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
5. Подбор и оценка качества сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
6. Организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
7. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.
8. Подбор и оценка качества сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
9. Организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
10. Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.
11. Подбор и оценка качества сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
12. Организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

Ведение дневника

Оценивается правильность формулировки цели учебной практики; обоснованность конкретных задач, решаемых в ходе прохождения учебной практики, отраженных в отчете; самостоятельность выполнения и творческий характер; четкость структуры отчета, логичность изложения материала, полнота и правильность использования литературных источников; наличие дневника и его содержание; соответствие выводов поставленным целям и задачам; оригинальность полученных результатов и других решений.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«Отлично» – в случае, если верно сформулированы цели и задачи, применена оригинальная методика их решения, полученные результаты имеют существенную значимость, имеется внешняя оценка результатов прохождения учебной практики в виде отзыва;

«Хорошо» – в случае, если цели и задачи сформулированы недостаточно полно, применена правильная стандартная методика их решения, результаты значимы для конкретного предприятия, имеется внешняя оценка результатов в виде отзыва;

«Удовлетворительно» – в случае, если цели и задачи сформулированы не в полном соответствии, применена правильная стандартная методика, но при этом имеются некоторые ошибки ее реализации, результаты не обладают большой значимостью и их внешняя оценка отсутствует;

«Не удовлетворительно» – в случае, цели и задачи не сформулированы или сформулированы
со значительными ошибками, отсутствуют обязательные элементы отчета, методика решения задач не представлена либо полностью не соответствует решению данных задач, обнаружен плагиат, работа носит преимущественно реферативный характер, результаты не сформулированы или имеют низкую значимость.

Оформление и содержание отчета

Оценивается соответствие оформления текста отчета методическим указаниям, а также соответствие библиографического списка и ссылок установленным стандартам; орфографическая и пунктуационная грамотность.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«Отлично» – в случае, если оформление всех составляющих отчета полностью соответствует установленным требованиям, присутствуют оригинальные методы и элементы оформления, изложение текста отчета не содержит существенных грамматических и стилистических ошибок;

«Хорошо» – в случае, если оформление всех составляющих отчета преимущественно соответствует установленным стандартам, но имеются некоторые ошибки и погрешности, отсутствуют оригинальные методы и элементы оформления, изложение текста отчета и дневника содержит некоторые грамматические и стилистические ошибки;

«Удовлетворительно» – в случае, если имеются значительные отклонения от норм оформления, текст отчета и дневник оформлены небрежно, изложение текста отчета содержит значительные грамматические и стилистические ошибки;

«Неудовлетворительно» – в случае, если нормы оформления грубо нарушены, текст отчета имеет небрежное оформление, изложение текста отчета содержит большое количество значительных грамматических и стилистических ошибок.

Защита отчета по практике

Оценивается четкость, структура и убедительность доклада; полнота представления отчета; знание предметной области; свободное владение материалом отчета; эрудиция; правильность и полнота ответов на вопросы членов комиссии; готовность к дискуссии; контактность; умение мыслить и пользоваться полученными знаниями, умениями и навыками, сформированными при освоении образовательной программы.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«Отлично» – в случае, если доклад имеет четкую, обоснованную структуру, убедительно раскрыта целесообразность решения поставленных задач, полностью и доходчиво изложены этапы решения задач, четко сформулированы результаты и доказана их значимость, обучающийся проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом отчета; ответы на вопросы и замечания четкие, обоснованные и

полные, проявлена готовность к дискуссии, высокий уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками, что позволило ему решить широкий круг нетиповых задач в ходе подготовки и защиты отчета по практике;

«Хорошо» – в случае, если доклад имеет достаточно четкую и обоснованную структуру, сформулированные задачи изложены с некоторыми погрешностями, владение материалом отчета достаточно свободное; ответы на вопросы и замечания преимущественно правильные, но недостаточно четкие, уровень сформированных знаний, умений и навыков достаточно высокий для решения типовых задач в ходе подготовки и защиты отчета по практике;

«Удовлетворительно» – в случае, если имеются заметные погрешности в структуре доклада, но задачи изложены в достаточной для понимания степени, владение материалом отчета не вполне свободное, но достаточное; ответы на вопросы и замечания не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне;

«Неудовлетворительно» – в случае, если доклад имеет неубедительную структуру, задачи, методы их решения и результаты не изложены и их эффективность не доказана, владение материалом отчета слабое; на большую часть вопросов и замечаний ответы не получены, отсутствуют профессиональные знания, умения и навыки.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Специфика организации учебной практики обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на учебную практику рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:

- выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

- непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики, предусматривающей логичность и сочетание теоретического и практического обучения, преемственность всех этапов практики.

Для освоения учебной практики студенты должны:

− выполнить практические задания в полном объеме по разделам учебной практики;

− продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за учебной практикой во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение практических занятий для студентов является обязательным.

Уважительными причинами пропуска занятий является:

− освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,

− распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,

− официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по учебной практике.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме индивидуальных заданий на практических занятиях.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции:AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г.), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения лекционных занятий **Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** (аудитория № 207А) (48 кв.м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер - 1 шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для проведения практических занятий **Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебный кондитерский цех (аудитория №209) (44 кв.м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический - 5 шт., тестомес - 2 шт., шкаф расстоечный - 1 шт., печь для обжарки пищевых продуктов - 1 шт., хлебопечка - 1 шт., шкаф холодильный - 1 шт., доска разделочная - 2 шт., миксер - 1 ш ., чайник электрический - 1шт., шкаф для хранения муки - 1 шт., гастроемкоти - 10 шт., блендер планетарный - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебные аудитории для самостоятельной работы обучающийсяов **1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь - 177 кв.м)** *Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.*	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры - 56 шт., телевизор - 1шт., принтер - 1шт., цветной принтер - 1шт., копировальный аппарат - 1шт., сканер - ^^Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2. Учебная аудитория № 201 (площадь - 49 кв.м)	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер - 1

Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523	шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций **Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации **Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

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

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты производственной практики

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «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».

Цель производственной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	*Наименование общих компетенций*
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций (ПК):

Код	Профессиональные компетенции
1	2
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

Личностные результаты **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	**ЛР 14**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	**ЛР 15**

1.1.3 В результате освоения производственной практики студент должен иметь практический опыт:

– разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

– организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

– приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

– приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

– подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

– проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов
Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**72**
Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**70**
Дифференцированный зачет	**2**
Всего:	**144**

2.2 Содержание обучения по производственной практике ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Название профессионального модуля, разделов практики, тем	Содержание учебного материала, виды работ	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по	**72**	**ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,911** **ЛР 14, 15**

	приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.		
Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	70	**ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,911** **ЛР 14, 15**
	Дифференцированный зачет	2	**ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,911 ЛР 14, 15**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрено следующее материально-техническое обеспечение

Оснащенные базы практики:

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в условиях реального производства на базе конкретного предприятия общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья проходят производственную практику по месту жительства и ежедневно поддерживают связь с факультетом, реализующим ООП СПО.

Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

Наименование организаций, отделов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Предприятия общественного питания различных форм собственности и направлений деятельности: столовые, рестораны, кафе, закусочные, бары, бистро и т.п., осуществляющие производство продукции общественного питания и обслуживание потребителей.	Оборудование производственных и вспомогательных цехов: тепловое (плиты, мармиты, пароконвектоматы, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, сковороды, кипятильники, микроволновые печи и др.), холодильное (холодильные шкафы и камеры, морозильные камеры, бонетты и др.); оборудование для мойки (посудомоечные машины), хлеборезки, мясорубки идр.	Все виды кухонного инвентаря, кухонной и столовой посуды

3.2. Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)

1. Базы практики

Основными базами прохождения производственной практики (по профилю специальности) является ряд предприятий различной формы собственности, с которыми ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ заключены договоры о совместной деятельности, согласованы вопросы обеспечения студентов- практикантов рабочими местами.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику (по профилю специальности) в организации по месту работы, в случаях если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики и профилю приобретаемой специальности.

Материально-техническое обеспечение производственной практики (по профилю специальности) осуществляется организацией, принимающей студентов на практику.

Обучающиеся, осваивающие ООП СПО, в период прохождения производственной практики (по профилю специальности) в организациях, обязаны:

выполнять задания, предусмотренные программами практики;

соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности; вести дневники практики по

установленной форме; своевременно оформлять и сдавать отчет руководителю практики.

Профильные организации должны быть оснащены современным обеспечением, а также располагать достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимым для обучения студентов.

2. Обязанности руководителей практики

Организацию и руководство практикой по профилю специальности и производственной практикой (преддипломной) осуществляют руководители практики от факультета, реализующего ООП СПО и от организации.

Руководители практики от факультета, реализующего ООП СПО обязаны: составлять рабочие программы, методические рекомендации по организации и прохождению производственной практики (по профилю специальности), индивидуальные задания, контрольно-измерительные материалы учебной и производственной практики (по профилю специальности) обучающихся по ФГОС СПО;

составлять графики консультаций и доводить их до сведения обучающихся;

осуществлять руководство практикой своей подгруппы (ведение документации, аналитических документов по итогам практики, заполнение журналов);

проводить консультации обучающихся согласно графику консультаций; выдавать направление на практику при условии отсутствия академических задолженностей;

устанавливать связь с руководителями практики от предприятия (организации, учреждения);

осуществлять контроль над посещением обучающимися баз практик не реже двух раз в неделю, вести лист контроля практики и по окончании практики сдавать его руководителю учебно- производственной практики факультета, реализующего ООП СПО;

оказывать обучающимся методическую помощь при оформлении ими отчетной документации по итогам практики;

оценивать результаты выполнения обучающимися программы практики; контролировать своевременную сдачу обучающимися отчетной документации о прохождении практики;

оценивать отчеты обучающихся по практике, обобщать и анализировать данные по итогам прохождения практики, и представлять руководителю учебно-производственной практики письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки обучающихся.

Руководитель практики от производства:

корректирует совместно с руководителем практики от факультета, реализующего ООП СПО график прохождения практики обучающимися;

знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте; знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка; руководит

повседневной работой обучающихся;

предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;

по окончании практики дает характеристику о работе обучающийся-практиканта;

оценивает работу практиканта во время практики.

3. Обязанности студентов-практикантов

По окончании производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен оформить отчет по практике. Отчет обучающегося по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики. Каждый обучающийся должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с планом практики и может содержать: графические, аудио-, фото-, видео- материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Отчет в обязательном порядке должен содержать следующие документы:
письменный отчет, отражающий выполнение задания по производственной практике
(по профилю специальности);

аттестационный лист, дневник, характеристику, оформленные по образцу и заверенные подписью руководителя практики от организации и печатью данной организации

Отчет о практике является основным документом обучающегося, отражающим, выполненную им во время практики, работу.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.3.1. Основная литература

3.1.1. Основная литература:

1. ЭБС «ЮРАИТ»: Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491476

2. ЭБС «Znanium»: Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 269 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35287-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276496

3. ЭБС «Znanium»: Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. — Минск: РИПО, 2019. — 351 с. - ISBN 978-985-503-908-3. - Текст: электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1056285 - Текст: электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/product/1056285

Дополнительные источники:

1. ЭБС «Лань»: Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121247

2. ЭБС «Лань»: Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. —

Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/119617

3. ЭБС «Лань»: Еремина, Т.А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130208

4. Пищевая промышленность (периодическое издание).

5. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).

6. Современный ресторан (периодическое издание).

Интернет-ресурсы: сайты

1. http://foodis.ru/Общепит. Информационный сайт. Материалы для организации работы общественного питания
2. http://obshepitrussia.ru/ Общепит в России (сайт журнала)
3. https://new.enc.znanium.com/ Энциклопедия Znanium.com

Список литературы верен

Директор НБ М.В. Обновленская

3.4. Организация образовательного процесса

Изучению междисциплинарных курсов данного профессионального модуля должно предшествовать освоение следующих учебных дисциплин: «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 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Основы предпринимательской деятельности», «Математика», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Основы предпринимательской деятельности»,.

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

В преподавании могут использоваться лекционные, практические и лабораторные формы проведения занятий, интерактивные виды занятий: практикум, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Реализация программы модуля предполагает проведение производственной практики (по профилю специальности) в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: в организациях сферы общественного питания.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерский изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является освоение междисциплинарных курсов для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство

практикой:

Преподаватели: высшее профессиональное образование по профилю и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

4.1. В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек- барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.2. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в производственной группе устанавливается до 15 человек.

4.3. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4.4. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов производственной практики осуществляются с использованием следующих форм и методов: Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; Экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; Экспертная оценка деятельности обучающегося: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах; Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося в

процессе освоения образовательной программы.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 5.1. Организовывать подготовку	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в	Текущий контроль:

рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ЛР 14, 15	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: 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); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – 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); – 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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение от-	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	

делочных 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 обслуживания 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	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; – 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)	

тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ЛР 14, 15	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; – 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, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры 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	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы

	нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	- понимание значимости своей профессии	

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению , эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профес-сиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

6.1. Учебно-производственные задания по профилю специальности

1. Рассчитать массы компонентов для изготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.
2. Разработать правила организации рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.
3. Привести санитарные правила и нормы с учетом требований для работников кондитерского цеха.
4. Проведение расчетов и подбор механического, немеханического, холодильного и теплового оборудования для организации рабочих мест в кондитерском цехе.
5. Заполнить таблицы механического, холодильного, немеханического и теплового оборудования, используемого в кондитерском цехе
6. Рассчитать массы компонентов для изготовления различных видов теста.
7. Рассчитать массы компонентов для изготовления сложных отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

8. Рассчитать массы компонентов для приготовления сдобного теста и изделий из него с использованием фаршей, начинок, сложных отделочных полуфабрикатов сдобные хлебобулочные изделия.
9. Рассчитать массы компонентов для приготовления бисквитного теста и изделий из него
10. Рассчитать массы компонентов для приготовления слоёного теста и изделий из него.
11. Рассчитать массы компонентовприготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Составление технологических карт.
12. Рассчитать массы компонентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий со сложными отделочными полуфабрикатами.
13. Рассчитать массы компонентов для приготовления изделий местных производителей.
14. Рассчитать массы компонентов для приготовления новых видов продукции.

6.1. Вопросы к дифференцированному зачету по производственной практике:

1. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
2. Подбор и оценка качества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
3. Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
4. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
5. Подбор и оценка качества сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
6. Организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
7. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.
8. Подбор и оценка качества сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
9. Организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
10. Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.
11. Подбор и оценка качества сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
12. Организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

Ведение дневника

Оценивается правильность формулировки цели производственной практики; обоснованность конкретных задач, решаемых в ходе прохождения производственной практики, отраженных в отчете; самостоятельность выполнения и творческий характер; четкость структуры отчета, логичность изложения материала, полнота и правильность использования литературных источников; наличие дневника и его содержание; соответствие выводов поставленным целям и задачам; оригинальность полученных результатов и других решений.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«Отлично» – в случае, если верно сформулированы цели и задачи, применена оригинальная методика их решения, полученные результаты имеют существенную значимость, имеется внешняя оценка результатов прохождения производственной практики в виде отзыва;

«Хорошо» – в случае, если цели и задачи сформулированы недостаточно полно, применена правильная стандартная методика их решения, результаты значимы для конкретного предприятия, имеется внешняя оценка результатов в виде отзыва;

«Удовлетворительно» – в случае, если цели и задачи сформулированы не в полном соответствии, применена правильная стандартная методика, но при этом имеются некоторые ошибки ее реализации, результаты не обладают большой значимостью и их внешняя оценка отсутствует;

«Не удовлетворительно» – в случае, цели и задачи не сформулированы или сформулированы
со значительными ошибками, отсутствуют обязательные элементы отчета, методика решения задач не представлена либо полностью не соответствует решению данных задач, обнаружен плагиат, работа носит преимущественно реферативный характер, результаты не сформулированы или имеют низкую значимость.

Оформление и содержание отчета

Оценивается соответствие оформления текста отчета методическим указаниям, а также соответствие библиографического списка и ссылок установленным стандартам; орфографическая и пунктуационная грамотность.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«Отлично» – в случае, если оформление всех составляющих отчета полностью соответствует установленным требованиям, присутствуют оригинальные методы и элементы оформления, изложение текста отчета не содержит существенных грамматических и стилистических ошибок;

«Хорошо» – в случае, если оформление всех составляющих отчета преимущественно соответствует установленным стандартам, но имеются некоторые ошибки и погрешности, отсутствуют оригинальные методы и элементы оформления, изложение текста отчета и дневника содержит некоторые грамматические и стилистические ошибки;

«Удовлетворительно» – в случае, если имеются значительные отклонения от норм оформления, текст отчета и дневник оформлены небрежно, изложение текста отчета содержит значительные грамматические и стилистические ошибки;

«Неудовлетворительно» – в случае, если нормы оформления грубо нарушены, текст отчета имеет небрежное оформление, изложение текста отчета содержит большое количество значительных грамматических и стилистических ошибок.

Защита отчета по практике

Оценивается четкость, структура и убедительность доклада; полнота представления отчета; знание предметной области; свободное владение материалом отчета; эрудиция;

правильность и полнота ответов на вопросы членов комиссии; готовность к дискуссии; контактность; умение мыслить и пользоваться полученными знаниями, умениями и навыками, сформированными при освоении образовательной программы.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«Отлично» – в случае, если доклад имеет четкую, обоснованную структуру, убедительно раскрыта целесообразность решения поставленных задач, полностью и доходчиво изложены этапы решения задач, четко сформулированы результаты и доказана их значимость, обучающийся проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом отчета; ответы на вопросы и замечания четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, высокий уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками, что позволило ему решить широкий круг нетиповых задач в ходе подготовки и защиты отчета по практике;

«Хорошо» – в случае, если доклад имеет достаточно четкую и обоснованную структуру, сформулированные задачи изложены с некоторыми погрешностями, владение материалом отчета достаточно свободное; ответы на вопросы и замечания преимущественно правильные, но недостаточно четкие, уровень сформированных знаний, умений и навыков достаточно высокий для решения типовых задач в ходе подготовки и защиты отчета по практике;

«Удовлетворительно» – в случае, если имеются заметные погрешности в структуре доклада, но задачи изложены в достаточной для понимания степени, владение материалом отчета не вполне свободное, но достаточное; ответы на вопросы и замечания не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне;

«Неудовлетворительно» – в случае, если доклад имеет неубедительную структуру, задачи, методы их решения и результаты не изложены и их эффективность не доказана, владение материалом отчета слабое; на большую часть вопросов и замечаний ответы не получены, отсутствуют профессиональные знания, умения и навыки.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Специфика организации производственной практики обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на учебную практику рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:

- выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

- непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики, предусматривающей логичность и сочетание теоретического и практического обучения, преемственность всех этапов практики.

Для освоения производственной практики студенты должны:

− выполнить практические задания в полном объеме по разделам производственной практики;

− продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за производственной практикой во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение практических занятий для студентов является обязательным.

Уважительными причинами пропуска занятий является:

− освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,

− распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,

− официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по производственной практике.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме индивидуальных заданий на практических занятиях.

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения лекционных занятий **Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** (аудитория № 207А) (48 кв.м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер - 1 шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для проведения практических занятий **Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебный кондитерский цех (аудитория №209) (44 кв.м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический - 5 шт., тестомес - 2 шт., шкаф расстоечный - 1 шт., печь для обжарки пищевых продуктов - 1 шт., хлебопечка - 1 шт., шкаф холодильный - 1 шт., доска разделочная - 2 шт., миксер - 1 ш ., чайник электрический - 1шт., шкаф для хранения муки - 1 шт., гастроемкоти - 10 шт., блендер планетарный - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебные аудитории для самостоятельной работы обучающийсяов **1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь - 177 кв.м)** *Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.*	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры - 56 шт., телевизор - 1шт., принтер - 1шт., цветной принтер - 1шт., копировальный аппарат - 1шт., сканер - ^^Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2. Учебная аудитория № 201 (площадь - 49 кв.м)	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер - 1

Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523	шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций **Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации **Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Методические указания по выполнению практических работ

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

2024 г.

План ответа:

1.*При безопарном способе* воду или молоко подогревают до 26-30 градусов, растворяют в жидкости дрожжи, соль и сахар, затем кладут яйца и засыпают просеянную муку. Подготовленное тесто вымешивают 5-10 минут, в конце вымешивания добавляют растопленное масло. Замешанное тесто накрывают марлей и оставляют для брожения в теплом месте на 2,5-3,5 часа. За это время тесто 2-3 раза обминают. Из безопарного теста готовят пирожки с разными фаршами, закрытые пироги, ватрушки и другие изделия. Готовое тесто разделывают следующим образом: перекладывают его на стол, подпыленный мукой, отрезают ровный по толщине кусок, раскатывают в длинный жгут и режут ножом или отрывают куски теста требуемой массы, затем формуют шарики и после короткой расстойки (5—8 мин) производят окончательное формование изделий. Тесто желательно разделывать на столах с деревянным покрытием. Сформованное изделие оставляют для окончательной расстойки. Длительность расстойки колеблется от 15 до 40 мин и зависит от ряда факторов: рецептуры теста, силы муки, температурных условий, влажности. Длительной расстойки требуют изделия с большим количеством сдобы. Тесто с большей влажностью расстаивается быстрее. Основные факторы, влияющие на длительность расстойки, — температура и относительная влажность воздуха. Оптимальными условиями для расстойки являются температура воздуха 35—40°С и относительная влажность 75—80%. Особенно важны эти условия при ускоренных методах приготовления дрожжевого теста. После расстойки изделия смазывают яйцом и выпекают при температуре: мелкие — 240—260 С в течение 8— 15 мин; крупные — 200—220°С в течение 20—50 мин. Крупные изделия перед выпечкой прокалывают в нескольких местах

*2.*Приготовление теста для сырцовых пряников. Сахар растворить в воде, прокипятить, снять пену и охладить сироп до 18—20°. Продукты, указанные в раскладке, за исключением муки, соды и аммония, смешать с охлажденным сиропом ,а затем добавить просеянную муку (6—7 % оставить для подпыливания). При механическом способе замешивания в тестомесильную машину налить сироп, добавить жженый сахар, яйца, жир, пряности мед, патоку, инвертный сахар и в последнюю очередь муку, перемешанную с разрыхлителями. При изготовлении теста вручную муку просеять на стол, собрать ее в виде холмика, сделать воронкообразное углубление, в которое налить охлажденный сироп, и смешать с остальными продуктами. Чтобы тесто не затянулось и разрыхлители не улетучились, нужно замешивать тесто быстро до образования однородной массы и избегать до выпекания повышения температуры теста выше 20°.

Приготовление теста для заварных пряников**.** Процесс приготовления теста состоит из заварки теста, созревания его и вторичного замешивания. В котел положить мед, патоку, сахар и влить воду. Массу нагреть до 107°, снять шумовкой пену, процедить сироп через сито и поместить в тестомесильную машину или ящик, предназначенный для изготовления пряничного теста. Затем сироп охладить до 70—85°, добавить просеянную муку и быстро замесить тесто так, чтобы не образовалось комков.

Вкус и качество пряников от излишне продолжительного созревания теста улучшаются незначительно, поэтому тесто после заварки и охлаждения до 20—25° можно немедленно перемешать со сдобой и разделать на пряники.

3. Тесто для блинчиков содержит большое количество жидкости {влажность готового теста 66%), поэтому в нем быстро и хорошо набухают белки муки. Это позволяет разрыхлять его путем механического взбивания, во время взбивания образуется пена. Вязкость теста настолько велика, что в нем удерживаются пузырьки воздуха, которые, расширяясь при выпечке, придают изделиям пористость. Для этого теста нужна мука со средним содержанием клейковины. Для приготовления блинного теста в котел взбивальной машины кладут яйца, соль, сахар и быстро взбивают (можно веничком). После того, как масса станет однородной, вливают молоко и добавляют муку — 50% нормы. Медленно перемешивают в машине во избежание разбрызгивания. Размешивание муки нельзя прерывать даже на короткое время, иначе тесто получится с комками, неоднородное, плохого качества. После полного размешивания муки добавляют небольшими порциями

оставшуюся часть ее и включают машину на большую скорость. Готовое тесто взбивают 2—3 мин. Если в тесте образовались комки, его процеживают. Выпекают (жарят) блинчики на автоматических жарочных аппаратах, на которых выпекается блинная лента, непосредственно на жарочной поверхности настольной электрической плиты и на разогретых сковородах диаметром 24—26 см. Поворачивая сковороду, распределяют тесто ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны. Затем блинчики снимают и охлаждают. Блинчики фаршированные. На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5—6 мин. Отпускают блинчики по 2—3 шт. на порцию. При отпуске блинчики с мясным и ливерным фаршем поливают растопленным маслом, блинчики с яблочным фаршем, джемом, повидлом, вареньем отпускают с рафинадной пудрой или сметаной. Блинчики с творожным фаршем отпускают с маслом, рафинадной пудрой или сметаной

4. Вкусовые и ароматические вещества бывают натуральными и синтетическими.К натуральным относятся ароматизаторы, полученные из продуктов переработки бобов какао, кофе, а также фруктово-ягодные сиропы, вина и др. Синтетические ароматизаторы получают химическим путем. Важным условием является умение сочетать естественный запах продуктов с применяемыми ароматическими веществами. Некоторые виды продуктов имеют свой специфический аромат и вкус, поэтому в изделия, приготовляемые из таких продуктов, не следует добавлять ароматизаторы. Натуральные ароматизаторы*Пряности* – это высушенные и измельченные части растений, содержащих ароматические вещества. Они придают изделиям специфические аромат и вкус. Перед употреблением пряности освобождают от посторонних примесей и оболочек, измельчают до нужного размера и просеивают через сито с ячейками диаметром 1,5–2,5 мм. Хранят пряности в плотно закрытой посуде, не нарушая упаковку, каждый вид отдельно, так как они легко передают свой аромат. *Корица* – кора коричного дерева. Она имеет горьковатый вкус и пряный запах, что объясняется наличием в ней эфирных масел (3,5–5 %). В нем содержится альдегид коричной кислоты, фелландрен и эвгенол. Масло китайской корицы не содержит эвгенола. Корица поступает в виде порошка в бумажной расфасовке по 25 г или в виде кусочков коры. Она не должна иметь плесневелого, затхлого и других посторонних запахов. Корица обладает сильным, своеобразным ароматом, острым, горьковато-сладким вкусом. В качестве пряности хорошо сочетается с другими острыми и терпкими пряностями. Она используется при приготовлении всех блюд, где употребляется сахар: фруктовых супов, запеканок, компотов, киселей, пудингов, фруктовых рулетов и пирогов, грогов, пуншей, ликеров, горячих вин и кофе. Небольшое количество корицы добавляют в фарш из гусятины и утятины, к цыплятам (гриль), ветчине, котлетам, шницелям перед жареньем. Многим нравится добавлять корицу к вареным рыбе, говядине и свинине; используется также при изготовлении некоторых видов теста, начинок, при варке варенья из малоароматных плодов

5. Разрыхлитель теста – это вещество, без которого очень сложно или даже невозможно обойтись при приготовлении кондитерских изделий. Его можно разделить на три основных вида. Саморазрыхляющие вещества способствуют образованию пышного и воздушного теста за счет выделения газов. В результате простого метаболизма или химической реакции появляются в тесте пустоты, которые и придают ему нужную консистенцию. Разрыхляющие продукты сами по себе не выступают разрыхлителями. Свои способности они проявляют в результате механического воздействия (вымешивания, взбивания). Этот разрыхлитель теста может действовать самостоятельно, или сочетаясь с другими продуктами. Третий вид разрыхлителя – это разрыхляющие газы. Перепады температур или давления способствуют их увеличению, и, как результат, в тесте образовываются пустоты.

Алгоритм устного ответа

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Полнота и правильность ответа + Степень осознанности, понимания изученного + Языковое оформление ответа.

Критерии оценивания устного ответа

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом

Фонд оценочных средств

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

2024 г.

Типовые задания для оценки освоения МДК 05.01

Тема 1.1.

Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложногоприготовленияУ-1, З-1, ОК 1-7, 9, 10, ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5,6
Тестирование

Вариант – 1

Выберите правильный ответ

1. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:
а) 25-35º С;
б) 45-50º С;
в) 20-25º С;
г) 50-55º С.
2. Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами.
Причины возникновения:
а) много соли;
б) недостаточная расстойка;
в) высокая температура печи;
г) много муки.
3. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?
а) пониженный обобьем;
б) тесто кислое;
в) образование высохшего слоя;
г) недостаточный подъём.
4. Сырье для приготовления дрожжевого теста:
а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;
г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.
5. Температура опары должна быть:
а) 27-29º С;
б) 30-35º С;
в) 25-27º С;
г) 35-40º С.
6. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:
а) добавление аммония углекислого;
б) добавление соды;
в) взбивание;
г) добавление дрожжей.
7. Тарталетки изготавливают из:
а) песочного теста;
б) заварного теста;
в) сдобного пресного теста;
г) из дрожжевого теста.
8. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий равно:
а) 1:1;
б) 1:1,5;
в) 1:2;
г) 1:3.
9. При изготовлении теста для блинчиков на 1 кг.муки берется жидкости:
а) 4 л;
б) 2,5л;
в) 1,5л;

г) 3л.
10. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?
а) для удаления избытка углекислого газа;
б) для прекращения брожения;
в) для равномерного распределения дрожжей;
г) для удаления этилового спирта.
11. Установить последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:
1) брожение теста;
2) брожение опары;
3) замес теста;
4) приготовление опары.
12. Установить последовательность операций при разделке дрожжевого теста:
1) подкатка;
2) промежуточная расстойка;
3) деление;
4) окончательная расстойка;
5) отделка до выпечки;
6) формование.
13. Установить соответствие:
А. Тесто бездрожжевое изделия, блюда:
Б. Тесто дрожжевое изделия:
1. Блины
2. Оладьи
3. Профитроли
4. Пельмени
5. Лапша
6. Вареники
7. Блинчики
8. Расстегаи
9. Ватрушки
10. Тарталетки
14. Дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600г., подкатывают в виде жгута, растаивают 8-10 мин. и раскатывают в пласт толщиной 1 см., шириной 18-20 см., укладывают фарш, формуют. Какое это изделие?
а) расстегаи
б) пирожки
в) кулебяка
15. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:
Взбивают охлажденные белки, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту.
а) заварной
б) крем «Новый»
в) белковый
г) крем «Шарлотт»

Вариант – 2

1.Какой продукт задерживает процесс черствения в пряничном тесте?
а) патока
б) мед
в) воскресенье
г) сироп
2.Как называется смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту?
а) «букет»
б) «сухие духи»

в) «смесь пряностей»

3.Что можно добавить в помаду для усиления блеска?

а) яичный желток

б) сливочное масло

в) яичный белок

г) сгущеннное молоко

4.Какой способ приготовления дрожжевого теста предусматривает одновременную закладку всего сырья?

а) опарный

б) безопарный

в) слоеный

5.Определить какое изделие готовят согласно этой рецептуре:

Тесто сдобное пресное, фарш, яйца для смазки, жир для смазки листов. Изделия весом по 75 грамм.

а) сочни с творогом

б) ватрушки

в) пирожки

г) булочки

6. От чего зависит продолжительность замеса теста?

а) от качества муки

б) от количества муки

в) от добавленной в него жидкости

г) от добавленного в него сырья

7.Определить какое тесто готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

Муку просеивают, предварительно смешав с содой, добавляют сахар, кислоту, яйца и размягченное сливочное масло, все быстро перемешивают.

а) сдобное пресное тесто

б) пряничное тесто

в) блинчатое тесто

г) песочное тесто

8.После выпечки изделия из пряничного теста получились жесткие. В чем причина? Выберите 2 правильных ответа.

а) недостаточно разрыхлителя

б) длительный замес

в) мало сахара

г) высокая температура при замесе

д) много соды.

9. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

Приготовление сиропа, взбивание охлажденных белков, и соединение продуктов, в конце взбивания добавляют ванильную пудру.

а) белковый (заварной)

б) крем «Новый»

в) белковый (сырцовый)

г) крем «Шарлотт»

10.Какова стандартная влажность муки?

а) 16,5 %

б) 18,5 %

в) 15,5 %

г) 14,5 %

11.Определить какому изделию относятся эти требования к качеству?

Снежно белая однородная, глянцевая, пышная и слегка тягучая масса. Влажность – 30 %.

а) сливочный крем

б) белковый крем

в) крем зефир

г) крем из сливок

12.Вместо чего используют инвертный сироп?

а) вместо патоки
б) вместо сиропа
в) меда
г) сгущенного молока

13.Определить к какому изделию относятся эти требования к качеству?
Однородная, прозрачная, студнеобразная, упругая масса; влажность – 50 %
а) кисель
б) зефир
в) глазурь
г) желе

14.До какой температуры охлаждают помадный сироп?
а) 25 – 30^{0}С
б) 35 – 40^{0}С
в) 45 – 50^{0}С
г) 55 – 60^{0}С

15. 21. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:
Подготовка муки, приготовление яично-молочного сиропа, охлаждение, добавление размягченного сливочного масла и ванильной пудры, взбивание.
а) крем «Новый»
б) крем сливочный основной
в) крем заварной
г) крем «Гляссе»

Эталон ответов

1 вариант:

1 – а
2 –в
3 - в
4-а
5 - в
6 –б
7 –.а
8 - б
9 - г
10 - а
11 – 4.2.3.1
12 - 3.1.2.4.6.5
13 - А-1.2.4.5; В-8.9
14 - б
15 - в

2 вариант:

1 –а
2 – б
3 - б
4 - б
5 -б
6 – а
7 – .г
8 – б.г
9 - г
10 - г
11 -в
12 - а
13 - г
14 - в
15 - г

Критерии оценок тестовой работы (баллы) -
5 – правильные ответы на 15-14 вопросов
4 – правильные ответы на 13-10 вопросов
3 – правильные ответы на 9 вопросов
2 – правильные ответы на 8 и менее вопросов

Тема 1.2.

Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий У-1, З-1, З-2, ОК 1-7, 9, 10, ПК 5.1 5.2 5.3, 5.4 , 5.5.5.6

Темырефератов:
1.Ассортимент и качество мучных кондитерских изделий
2. Особенности приготовления мучных кондитерских изделий
3. Способы приготовления пшеничного теста.
4. Контроль качества изделий
5. Особенности приготовления булочных изделий
6. Технология приготовления мучных кулинарных изделий

Темы докладов:
1.Рисовальная масса для торта
2. Посыпки для кондитерских изделий
3. Горячая белковая масса
4. Фруктовая рисовальная масса
5. Карамельная масса
6. Украшения живыми цветами

Критерии оценки доклада и реферата:

«зачет» ставится если:

1. Студент умеет работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала;
2. Студент выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется в ответах на видоизмененные вопросы;
3. Студент усваивает весь объем программного материала;
4. Отсутствуют орфографические и синтаксические ошибки, стилистические погрешности;
5. Студент умеет обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
6. Материал оформлен аккуратно в соответствии с требованиями.

«не зачет» ставится если:

1. У студента имеются отдельные представления об изучаемом материал, но все же большая часть не усвоена;
2. Оформленный материал не соответствует требованиям к оформлению работы

Практические задания

Цель:Сформировать навык по составлению технологических карт. Сформировать навык по проведению бракеража продукции.

Задание №1

Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража**.**

Задание №2

Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении хлеба. Правила проведения бракеража**.**

Критерии оценивания практического задания:

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Эталон ответа:

Задача №1

Правила составления технологических карт:
Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.
Рецептура Батона ямского:
Для изделий булочных, сдобных и хлеба из пшеничной муки тесто готовится традиционным безопарным способом с продолжительностью брожения 2-2,5 часа до достижения необходимой кислотности теста.
Замес теста осуществляется в тестомесильной машине ТММ – 1М с подкатнойдежой. В дежу тестомесильной машины ссыпают необходимое количество муки, добавляют дрожжевую суспензию, сахарный, солевой растворы, воду и другое сырье, предусмотренное рецептурой. Замес теста сначала производится на медленной скорости в течение 8 минут, затем на большой скорости в течение 9 минут.

Технологическая карта батона «Ямского».

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто. г
Дрожжи	200	200
Соль	100	100
Вода	3000	3000
Жир	350	350

Внешний вид: продолговатая форма, поверхность ровная, без трещин.
Вкус и запах: свойственный входящим компонентам.
Консистенция: пористая.
Цвет: корочка светло-коричневая.
Срок хранения: 24 часа.
Задание: Составить технологическую карту приготовления булочки «Российской» и пересчитать на 60 порций, ватрушка венгерская и пересчитать на 15 порций, кулебяка и пересчитать на 35 порций, пирожки печеные и пересчитать на 75 порций.

Задача №2 Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении хлеба. Правила проведения бракеража

Для проведения бракеража необходимо организовать бракеражную комиссию.
Основной задачей бракеражной комиссии должно быть обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции. Состав бракеражной комиссии избирается из числа специалистов общественного питания столовой (заведующего производством, технолога), медицинского работника, ответственного педагога по питанию и (или) члена родительского комитета и утверждается приказом руководителя организатора питания. Председателем бракеражной комиссии может быть: заведующий производством или его заместитель, инженер-технолог (при наличии).

Бракеражная комиссия создается в составе 3-5 человек (в зависимости от числа работников предприятия питания) ежегодно.

В функции бракеражной комиссии входят:

повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, цвет запах, выход блюда, температуру подачи блюд)

своевременное принятие мер по улучшению качества готовой продукции или снятия её с реализации;

участие в проведении потребительских конференций по изучению спроса блюд и кулинарных изделий;

Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей - внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции -дают соответствующие оценки: «5»-отлично, «4»-хорошо, «3» - удовлетворительно, «2»-плохо. На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах (как средняя арифметическая, результат вычисляется с точностью до одного знака после запятой).

Требования к качеству хлеба**:**

Качество хлеба оценивают органолептически: по внешнему виду, состоянию мякиша, вкусу и запаху, которые должны соответствовать установленным требованиям.

Наименование показателя	**Характеристика**
Внешний вид: форма подового поверхность	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов Округлая, овальная или продолговато – овальная, не расплывчатая без притисков. Допускается при выработке на тоннельных печах с механизированной пересадкой 1 – 2 небольших слипа. Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя
цвет состояние мякиша: пропеченность промесс пористость Вкус Запах	От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке) Пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Без комочков и следов непромеса. Развитая без пустот и уплотнений. Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Свойственный данному виду изделия, без постороннего

Тема 1.3.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий У-1, З-1, З-2, ОК 1-7, 9, 10, ПК 5.1 5.2 5.3, 5.4, 5.5, 5.6

Тестирование

Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
1) 12,5%;
2) 16,5%;
3) 15%.

2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
1) 20 г;
2) 9 г;
3) 40 г.

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
1) пенообразователя;
2) загустителя;
3) увлажнителя.

4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
1) разрыхления;
2) снижения упругих свойств теста;
3) пенообразования.
5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:
1) яблочного пюре с сахаром;
2) ароматных протертых фруктов и ягод;
3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).
6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:
1) 12 ч;
2) 24 ч;
3) 3-4 ч.
7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
1) минеральные;
2) белковые;
3) органические.
8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:
1) 100 ℃;
2) 55 ℃;
3) 40 ℃.
9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
1) яйцепродукты и мука;
2) сахар и мука;
3) крахмал и мука.
10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:
1) 55 ℃;
2) 200 ℃;
3) 120 ℃.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь … жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.
1) животного;
2) молочного;
3) гидрогенизированного.
12. На водопоглотительную способность муки влияет ее …
1) дисперсность;
2) зольность;
3) кислотность.
13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и …. набухание белков и …. пластичность теста.
1) ограничивают и повышают;
2) повышают и понижают;
3) снижают и понижают.
14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – …
1) декстринов;
2) студней;
3) меланоидинов.
15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса …
1) уменьшается;
2) увеличивается;
3) минимальна.

Вариант 2

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
1) в горячей воде;
2) в теплой воде;
3) в холодной воде.
2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
1) глиадин и глютенин;
2) казеин и альбумин;
3) лецитин и альбумин.
3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
1) денатурация;
2) адсорбция;
3) «сила муки».
4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
1) выше;
2) ниже;
3) колеблется.
5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
1) со слабой клейковиной;
2) со средней клейковиной;
3) с сильной клейковиной.
6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
1) 200-225 ^{0}С;
2) 250-300 ^{0}С;
3) 125-150 ^{0}С.
7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
1) яйцепродуктов;
2) лимонной кислоты;
3) сахара.
8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
1) сахар и разрыхлитель;
2) соль и сливочное масло;
3) яйца и вода.
9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
1) яичные белки;
2) сахар;
3) мука.
10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
1) сливочное масло;
2) сливки 36 % жирности;
3) яичные белки.
В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.
11. Крем сливочный (основной) приготавливается на … и сгущенном молоке.
1) сахарном сиропе;
2) сахарной пудре;
3) молочно-сахарном сиропе.
12. Масляный основной крем на … - крем «Гляссе»
1) сливках 36%;
2) яйцах;
3) молоке.
13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется … в печи при температуре 220 – 240 ^{0}С в течение 1…3мин.

1) запечь;
2) заколеровать;
3) закарамелизовать.

14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - … .

1) 12.ч;
2) 24 ч;
3) 6 ч.

15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа … температура кипения и плотность сиропа.

1) понижается;
2) повышается;
3) изменяется.

Эталон ответов

Вариант 1

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответы	2	1	3	2	1	1	3	1	3	3	2	2	2	3	2

Вариант 2

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответы	2	1	3	2	1	1	3	1	3	3	2	2	2	3	2

Критерии оценок тестовой работы (баллы) -

5 – правильные ответы на 15-14 вопросов
4 – правильные ответы на 13-10 вопросов
3 – правильные ответы на 9 вопросов
2 – правильные ответы на 8 и менее вопросов

Приложение 1.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 155

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы... 155

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 155

1.3. Обоснование вариативной части……161

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 162

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... 162

2.2. Структура профессионального модуля 163

2.3. Содержание профессионального модуля 164

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 178

3.1. Материально-техническое обеспечение 178

3.2. Учебно-методическое обеспечение..... 178

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 179

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ***Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала***.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы с добавлением цифрового модуля МДК.06.02 по запросу работодателя за счет вариативных часов программы по специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий	– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных областях; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	– определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; – выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации; – современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-

ОК.03	– определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	– содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования; основные этапы разработки и реализации проекта	-
ОК.04	– организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	– психологические основ ы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-

ОК.05	– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	– правила оформления документов; – правила построения устных сообщений; – особенности; социального и культурного контекста	-
ОК.06	– проявлять гражданско-патриотическую позицию; – демонстрировать осознанное поведение; – описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	– сущность гражданско-патриотической позиции; – традиционных общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	– соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; – организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения; – принципы бережливого производства; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-

ОК.09	– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	– современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК.10	– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	-

	– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; -составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот	-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -классификацию организаций питания; -структуру организации питания; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила составления калькуляции стоимости; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета	-разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; -разработки различных видов меню; -адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		и составления товарных отчетов	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с	-организовывать рабочие места различных зон кухни; -планировать, организовывать, контролировать и оценивать работ у подчиненного персонала; -взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными	--нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;	-осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

другими подразделениями	подразделениями организации питания; -контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот	-классификацию организаций питания; -структуру организации питания; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; -виды, формы и методы мотивации персонала; -основные производственные показатели подразделения организации питания; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -формы документов, порядок их заполнения	-осуществления координации деятельности подчиненного персонала

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	-организовывать рабочие места различных зон кухни; -оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию;	-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;	-организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

	-организовывать документооборот	-основные производственные показатели подразделения организации питания; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -методы контроля возможных хищений запасов; -программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; -правила составления калькуляции стоимости; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; -процедуры и правила инвентаризации запасов	

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-организовывать, контролировать и оценивать работ у подчиненного персонала; -контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -определять критери и качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -вести утвержденну ю учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот	-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспектив ы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -классификацию организаций питания; -структуру организаци и питания; -принципы организации процесса приготовлени я кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных фор м обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -методы планировани я, контроля и оценки качества работ исполнителей; -виды, формы и методы мотивации персонала;	-организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала, качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

		-методы контроля возможных хищений запасов; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; -процедуры и правила инвентаризации запасов; -ведения учета и составления товарных отчетов	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	-контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -организовывать рабочие места различных зон кухни; -обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков	-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -классификацию организаций питания; -структуру организации питания; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -способы и формы инструктирования персонала; -виды, формы и методы мотивации персонала	-обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

ПК 6.6 Применение цифровых технологий в профессиональной деятельности	-настраивать данные в системе автоматизации -выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы систем ы автоматизации -оформлять документацию в системе автоматизации	-программное обеспечение управления расходо м продуктов и движением готовой продукции -цифровые инструменты в профессиональной деятельности	-работы в системе автоматизации iiko; -оформления документации в системе автоматизации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	30	20
Курсовая работа (проект)		-
Самостоятельная работа		-
Практика, в т.ч.:	**72**	**72**
учебная	*36*	*36*
производственная	*36*	*36*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК.06.01 в форме Э* *УП.06 в форме ДЗ* *ПП.06 в форме ДЗ* *ПМ.06* в форме экзамена по модулю	12	-
Всего	**114**	**92**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 6.1-6.6	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**36**	**20**	10	20	-			-	6		
	УП.06 Учебная практика	**36**	**36**								32	
	ПП.06 Производственная практика	**36**	**36**									32
	Промежуточная аттестация по ПМ	**6**								6		
	Всего	**114**	**92**	**10**	**20**	**-**			**-**	**12**	**32**	**32**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**10/20**	
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**		ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика,	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическая работа №1 Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений предприятий питания различного типа, специализации, способов реализации продукции (с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных)	2	
	Практическая работа №2 Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания).	2	

Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание**		ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь концепции ресторана и меню. Виды меню и их характеристика Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №3 Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню.	2	
	Практическая работа №4 Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	2	
	Практическая работа №5 Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям)	2	
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного	**Содержание**		ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №6 Материально-техническое обеспечение организации питания. Составление актов	2	

Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**		ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Практическая работа №7 Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2	
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание**		ПК 6.1-6.3 ОК 01-07, 09-10
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическая работа №8 Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания.	2	
	Практическая работа №9 Планирование производственного задания (программы).	2	
	Практическая работа №10 Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2	
Экзамен		**6**	
УП.06 **Учебная практика**	**Виды работ:**	**36**	ПК 6.1-6.6 ОК 01-07, 09-10
	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	6	
	Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Роль программы iiko в работе: занесение сырья в номенклатуру, калькуляция, списание сырья.	6	
	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	6	
	Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда	6	
	Разработка различных видов меню.	6	
	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	6	
ПП.06 **Производственная**	**Виды работ:**	**36**	
	Ознакомление с Уставом организации питания.	6	ПК 6.1-6.6

практика	Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	6	ОК 01-07, 09-10
	Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	6	
	Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	6	
	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	6	
	Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	6	
Промежуточная аттестация по ПМ.06 (экзамен по модулю)		***6***	
	Всего по ПМ.06	**114**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов и сырья», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: «Учебный кондитерский цех», ««Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бычков, В. П. Управление персоналом : учебное пособие / под ред. В. П. Бычкова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 237 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005305-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1215349 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Зайцева, Т. В. Управление персоналом : учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0262-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1044004 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Управление персоналом : учебник / И.Б. Дуракова, Л.П. Волкова, Е.Н. Кобцева ; под ред. И.Б. Дураковой. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 570 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-003563-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1939110 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. —

Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1141778 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Экономика предприятия (организации, фирмы) : учебник / О.В. Девяткин, Н.Б. Акуленко, С.Б. Баурина [и др.] ; под ред. О.В. Девяткина, А.В. Быстрова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 777 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат).

— DOI 10.12737/textbook_594d2cb99ad737.28899881. - ISBN 978-5-16-012823-8.
- Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1911262 (дата обращения: 22.07.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

4. Руководство пользователя iikoOffice.
5. http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html
6. http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html
7. http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php
8. http://www.creative-chef.ru/
9. http://www.gastromag.ru/
10. http://www.horeca.ru/
11. http://novikovgroup.ru/
12. http://www.cafemumu.ru/
13. http:// www. Management-Portal.ru
14. http:// www. Economi.gov.ru
15. http:// www. Minfin.ru
16. http://www.aup.ru/books/m21/
17. http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1. *ОК 1-7,9-10*	– разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – анализирует потребительский спрос и предпочтения потребителей услуг поварского и кондитерского дела; – выполняет расчет энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических работ - заданий по производственной практике;

	продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разрабатывает и предоставляет различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет расчет цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- заданий для самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ПК 6.2. *ОК 1-7,9-10*	– выполняет текущее планирование; – координирует деятельность подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – составляет график работы персонала с учетом потребности организации питания; – распределяет работы между членами подчиненного персонала, бригады; – регулирует конфликтные ситуации, мотивацию персонала на качество выполнения работ; – предупреждает факты хищений и другие случаи нарушения трудовой дисциплины; – проводит расчеты и стимулирование выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; – оформляет учетно-отчетной документации	
ПК 6.3. *ОК 1-7,9-10*	– выполняет обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; – контролирует хранение и расход запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; – обеспечивает сохранность ресурсов, оборудования, сырья, материалов; – подготавливает рабочие места для профессиональной деятельности подчиненного персонала; – проводит инвентаризацию ресурсов, оборудования, сырья, материалов	
ПК 6.4. *ОК 1-7,9-10*	– выполняет соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; – соблюдает требования безопасности; оценку качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – проводит бракераж; – ведет документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	

ПК 6.5. *ОК 1-7,9-10*	– выполняет инструктирование подчиненного персонала; – проверяет оценку уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, устанавливает потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбирает образовательные программы; – составляет программы обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; – подбирает методы инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; – проводит обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; – проводит тренинги и мастер-классы в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания – оценивает результаты обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников	
ПК.6.6 *ОК 1-7,9-10*	– умеет быстро и оперативно использовать систему автоматизации iiko.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты учебной практики

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**.**

Цель учебной практики – приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и формирование профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	***Наименование общих компетенций***
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций (ПК):

Код	Профессиональные компетенции
1	2

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

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	**ЛР 14**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	**ЛР 15**

1.1.3 В результате освоения учебной практики студент должен приобрести практический опыт:

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;

осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

умения:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.2. Тематический план учебной практики ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Наименование разделов профессионального модуля	**Всего часов**
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**18**
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**16**
Дифференцированный зачет	**2**
Всего:	**36**

2.2 Содержание обучения по учебной практике ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Название профессионального модуля, разделов практики, тем	**Содержание учебного материала, виды работ**	**Объём часов**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**

Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1. Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов; 2. Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Порядок составления меню; 3. Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; 4. Разработка калькуляции свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия 5. Ознакомление со структурой издержек производства и прибылью 6. Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба; 7. Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ. Ознакомление с действующими нормативными документами, регламентирующими показатели безопасности и качества производимой продукции	**18**	ПК 6.1- 6.5 ОК1,2,4-7,9- 11 ЛР 13– ЛР15
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени в бригаде/ команде. 9. Изучение должностной инструкции	**16**	ПК 6.1- 6.5 ОК1,2,4-7,9- 11 ЛР 13– ЛР15

	работников подразделения; 10. Нормативно-правовые документы, регламентирующие область личной ответственности бригадира. 11. Документы по профессиональной деятельности: виды (трудовые соглашения, доверенность, накладные, наряд-заказ, счет- фактура и другие), их назначение, требования к оформлению.		
	Дифференцированный зачет	2	ПК 6.1- 6.5 ОК1,2,4-7,9- 11 ЛР 13– ЛР15

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрено следующее материально-техническое обеспечение

Оснащенные базы практики:

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и образовательной организацией.

Учебная практика реализуется в мастерских где имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей**.**

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья проходят учебную практику по месту жительства и ежедневно поддерживают связь с факультетом, реализующим ООП СПО.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Оснащенные базы практики:

Учебная практика реализуется в лабораториях и мастерских где имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля.

1. Базы практики

Основными базами прохождения учебной практики является ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Обучающиеся, осваивающие ООП СПО, в период прохождения учебной практики обязаны:

– выполнять задания, предусмотренные программами практики;
– соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
– соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
– вести дневники практики по установленной форме;
– своевременно оформлять и сдавать отчет руководителю практики.

2. Обязанности руководителей практики

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют руководители практики от факультета, реализующего ООП СПО и от организации.

Руководители практики от факультета, реализующего ООП СПО обязаны:

– составлять рабочие программы, методические рекомендации по организации и прохождению учебной практики, индивидуальные задания, контрольно-измерительные материалы учебной и производственной практики обучающихся по ФГОС СПО;
– составлять графики консультаций и доводить их до сведения обучающихся;
– осуществлять руководство практикой своей подгруппы (ведение документации, аналитических документов по итогам практики, заполнение журналов);
– проводить консультации обучающихся согласно графику консультаций;
– выдавать направление на практику при условии отсутствия академических

задолженностей;

– устанавливать связь с руководителями практики от предприятия (организации, учреждения);

– осуществлять контроль над посещением обучающимися баз практик не реже двух раз в неделю, вести лист контроля практики и по окончании практики сдавать его руководителю учебно-производственной практики факультета, реализующего ООП СПО;

– оказывать обучающимся методическую помощь при оформлении ими отчетной документации по итогам практики;

– оценивать результаты выполнения обучающимися программы практики;

– контролировать своевременную сдачу обучающимися отчетной документации о прохождении практики;

– оценивать отчеты обучающихся по практике, обобщать и анализировать данные по итогам прохождения практики, и представлять руководителю учебно-производственной практики письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки обучающихся.

3. Обязанности студентов-практикантов

По окончании учебной практики обучающийся должен оформить отчет по практике. Отчет обучающегося по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения учебной практики. Каждый обучающийся должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с планом практики и может содержать: графические, аудио-, фото-, видео- материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Отчет в обязательном порядке должен содержать следующие документы:

- письменный отчет, отражающий выполнение задания по учебной практике;

- аттестационный лист, дневник, характеристику, оформленные по образцу и заверенные подписью руководителя практики от организации.

Отчет о практике является основным документом обучающегося, отражающим, выполненную им во время практики, работу.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.3.1. Основная литература

1. ЭБС «ЮРАИТ»: Масалова, Ю. А. Маркетинг персонала : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. А. Масалова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 321 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15108-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496885

2. ЭБС «ЮРАИТ»: Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12330-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: https://biblio-online.ru/bcode/447359

3. ЭБС «Лань»: Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — Режим доступа:

https://elanbook.com/book/119617

Дополнительные источники:

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: https://biblio-online.ru/bcode/429037

2. ЭБС «Znanium»: Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1001262

3. Проблемы теории и практики управления (периодическое издание).
4. Общепит: Бизнес и искусство (периодическое издание)

Список литературы верен

Директор НБ М.В. Обновленская

Интернет-ресурсы: сайты

1. http://foodis.ru/Общепит. Информационный сайт. Материалы для организации работы общественного питания
2. http://obshepitrussia.ru/ Общепит в России (сайт журнала)
3. https://new.enc.znanium.com/ Энциклопедия Znanium.com
4. www.consultant.ru/law/podborki/sanpin obschestvennoe pitanie/. СанПиН общественное питание
5. www.normdok.narod.ru. Нормативные документы по общественному питанию в России

3.4. Организация образовательного процесса

Изучению междисциплинарных курсов данного профессионального модуля должно предшествовать освоение следующих учебных дисциплин: «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», «Основы предпринимательской деятельности», «Математика», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

В преподавании могут использоваться лекционные, практические и лабораторные формы проведения занятий, интерактивные виды занятий: практикум, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Реализация программы модуля предполагает проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: в организациях сферы общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является освоение междисциплинарных курсов для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Проведение учебной практики предусматривается на __3__ курсе во _1__ семестре.

3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели: высшее профессиональное образование по профилю и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

3. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

3.1. В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

3.2. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

3.3. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

3.4. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляются с использованием следующих форм и методов: Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; Экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; Экспертная оценка деятельности обучающегося: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах; Интерпретация результатов наблюдений за практической деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; - правильность последовательности расположения блюд в меню; - соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; - точность расчета цены блюда по меню; - актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование,	- точность расчетов производственных показателей, правильный	
координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	выбор методик расчета; - правильность выбора, оформления бланков; - правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; - правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты	МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

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 ЛР 13– ЛР15	на склад для выполнения заказа; - правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; - правильность составления графика выхода на работу; - адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; - правильность составления должностной инструкции повара; - соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; - адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; - адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; - правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; - точность, адекватность	

	выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; - адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; - адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; - соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; - точность выбора методов обучения, инструктирования; - актуальность составленной программы обучения персонала; оценивать результаты обучения	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в	

	ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные	- адекватность, применения средств информатизации и	

технологии в профессиональной деятельности.	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

5.1. Учебно-производственные задания по профилю специальности

1. Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов;
2. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения;
3. Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Порядок составления меню;
4. Изучение законодательных и нормативных документов в области дополнительного профессионального образования и обучения;
5. Разработка калькуляции свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия
6. Ознакомление со структурой издержек производства и прибылью
7. Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба;
8. Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ.
9. Ознакомление с действующими нормативными документами, регламентирующими показатели безопасности и качества производимой продукции
10. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени в бригаде/ команде.
11. Изучение должностной инструкции работников подразделения;
12. Нормативно-правовые документы, регламентирующие область личной ответственности бригадира.
13. Документы по профессиональной деятельности: виды (трудовые соглашения, доверенность, накладные, наряд-заказ, счет-фактура и другие), их назначение, требования к оформлению.

5.2. Вопросы к дифференцированному зачету по учебной практике:

1. Производственный процесс: понятия, составляющие.
2. Производственная мощность и структура предприятия.
3. Рациональные формы организации производства.
4. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия.

5. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.
6. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
7. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.
8. Организация работы птицегольевого цеха.
9. Организация работы мясо-рыбного цеха.
10. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени.
11. Организация работы горячего цеха.
12. Организация работы холодного цеха.
13. Организация работы кулинарного цеха.
14. Организация работы кондитерского цеха.
15. Организация работы цеха мучных изделий.
16. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
17. Организация работы раздаточных.
18. Организация труда персонала на предприятиях общественного питания.
19. Технологическая документация на предприятиях общественного питания.
20. Правила компоновки производственных помещений при проектировании предприятий общественного питания.

Ведение дневника

Оценивается правильность формулировки цели учебной практики; обоснованность конкретных задач, решаемых в ходе прохождения учебной практики, отраженных в отчете; самостоятельность выполнения и творческий характер; четкость структуры отчета, логичность изложения материала, полнота и правильность использования литературных источников; наличие дневника и его содержание; соответствие выводов поставленным целям и задачам; оригинальность полученных результатов и других решений.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«Отлично» – в случае, если верно сформулированы цели и задачи, применена оригинальная методика их решения, полученные результаты имеют существенную значимость, имеется внешняя оценка результатов прохождения учебной практики в виде отзыва;

«Хорошо» – в случае, если цели и задачи сформулированы недостаточно полно, применена правильная стандартная методика их решения, результаты значимы для конкретного предприятия, имеется внешняя оценка результатов в виде отзыва;

«Удовлетворительно» – в случае, если цели и задачи сформулированы не в полном соответствии, применена правильная стандартная методика, но при этом имеются некоторые ошибки ее реализации, результаты не обладают большой значимостью и их внешняя оценка отсутствует;

«Не удовлетворительно» – в случае, цели и задачи не сформулированы или сформулированы
со значительными ошибками, отсутствуют обязательные элементы отчета, методика решения задач не представлена либо полностью не соответствует решению данных задач, обнаружен плагиат, работа носит преимущественно реферативный характер, результаты не сформулированы или имеют низкую значимость.

Оформление и содержание отчета

Оценивается соответствие оформления текста отчета методическим указаниям, а также соответствие библиографического списка и ссылок установленным стандартам; орфографическая и пунктуационная грамотность.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«Отлично» – в случае, если оформление всех составляющих отчета полностью соответствует установленным требованиям, присутствуют оригинальные методы и

элементы оформления, изложение текста отчета не содержит существенных грамматических и стилистических ошибок;

«Хорошо» – в случае, если оформление всех составляющих отчета преимущественно соответствует установленным стандартам, но имеются некоторые ошибки и погрешности, отсутствуют оригинальные методы и элементы оформления, изложение текста отчета и дневника содержит некоторые грамматические и стилистические ошибки;

«Удовлетворительно» – в случае, если имеются значительные отклонения от норм оформления, текст отчета и дневник оформлены небрежно, изложение текста отчета содержит значительные грамматические и стилистические ошибки;

«Неудовлетворительно» – в случае, если нормы оформления грубо нарушены, текст отчета имеет небрежное оформление, изложение текста отчета содержит большое количество значительных грамматических и стилистических ошибок.

Защита отчета по практике

Оценивается четкость, структура и убедительность доклада; полнота представления отчета; знание предметной области; свободное владение материалом отчета; эрудиция; правильность и полнота ответов на вопросы членов комиссии; готовность к дискуссии; контактность; умение мыслить и пользоваться полученными знаниями, умениями и навыками, сформированными при освоении образовательной программы.

По данному обобщенному критерию выставляются:

«Отлично» – в случае, если доклад имеет четкую, обоснованную структуру, убедительно раскрыта целесообразность решения поставленных задач, полностью и доходчиво изложены этапы решения задач, четко сформулированы результаты и доказана их значимость, обучающийся проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом отчета; ответы на вопросы и замечания четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, высокий уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками, что позволило ему решить широкий круг нетиповых задач в ходе подготовки и защиты отчета по практике;

«Хорошо» – в случае, если доклад имеет достаточно четкую и обоснованную структуру, сформулированные задачи изложены с некоторыми погрешностями, владение материалом отчета достаточно свободное; ответы на вопросы и замечания преимущественно правильные, но недостаточно четкие, уровень сформированных знаний, умений и навыков достаточно высокий для решения типовых задач в ходе подготовки и защиты отчета по практике;

«Удовлетворительно» – в случае, если имеются заметные погрешности в структуре доклада, но задачи изложены в достаточной для понимания степени, владение материалом отчета не вполне свободное, но достаточное; ответы на вопросы и замечания не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне;

«Неудовлетворительно» – в случае, если доклад имеет неубедительную структуру, задачи, методы их решения и результаты не изложены и их эффективность не доказана, владение материалом отчета слабое; на большую часть вопросов и замечаний ответы не получены, отсутствуют профессиональные знания, умения и навыки.

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Специфика организации учебной практики обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на учебную практику рабочим учебным планом.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Организация практики направлена на:

- выполнение федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

- непрерывность, комплексность, последовательность, систематичность овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики, предусматривающей логичность и сочетание теоретического и практического обучения, преемственность всех этапов практики.

Для освоения учебной практики студенты должны:

− выполнить практические задания в полном объеме по разделам учебной практики;

− продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за учебной практикой во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение практических занятий для студентов является обязательным.

Уважительными причинами пропуска занятий является:

− освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,

− распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,

− официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по учебной практике.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме индивидуальных заданий на практических занятиях.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции:AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г.), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	***Учебная аудитория для проведения лекционных занятий*** **Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** (аудитория № 207А) (48 кв.м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический - 3 шт., бланширователь - 1 шт., весы настольные - 2 шт., автоклав - 1 шт., котел пищеварочный - 1 шт., вакууматор - 1 шт., фризер - 1 шт., сепаратор - 2 шт., овощерезка - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., жидкокристаллический телевизор - 1 шт., классная доска - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	***Учебная аудитория для проведения практических занятий***	
3	**Учебный кулинарный цех** (аудитория №114) (44 кв.м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, технологические столы - 5 шт., мясорубка - 1 шт., микроволновая печь - 1 шт., овощерезка - 1 шт., куттер - 1 шт., блендер - 1 шт., соковыжималка - 1 шт., весы настольные - 1 шт., камера холодильная - 1 шт., плита электрическая - 5 шт., сковорода - 5 шт., сотейник - 5 шт., доска разделочная - 5 шт., кастрюля - 5 шт., гастроемкости - 15 шт., аэрогриль - 1 шт., льдогенератор - 1 шт., чайник электрический - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
4	**Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП- 001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
5	**Лаборатория Учебная кухня ресторана** *Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523 к1*	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф

		шоковой заморозки; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Процессор кухонный; Слайсер; Машина для вакуумной упаковки; Набор инструментов для карвинга; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.
	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов	
6	**1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м)** *Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.*	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 25 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт.,Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
7	**2. Учебная аудитория№ 201 (**площадь – 49 кв.м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
8	***Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций***	
9	**Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП- 001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
10	***Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации***	
11	**Лаборатория метрологии и стандартизации** (аудитория № 106) (50,3 кв. м) *Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523*	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы - 6 шт., шкаф для реактивов - 1 шт., шкаф-витрина - 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) - 1 шт., термостат INB 400, Memmert- 1 шт., вытяжной шкаф МВП- 001- 1 шт., поляриметр круговой СМ-3- 1 шт., центрифуга универсальная Z-300- 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М - 1 шт., титровальная установка КЕ БМ- 1 шт., лабораторные весы VIBRAHJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г - 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест - 1 шт., персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты,

		подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** и реализуется в процессе освоения профессионального модуля:

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Программа производственной практики направлена на углубление первоначального профессионального опыта студентов, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно- правовых форм.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики.

В результате изучения программы производственной практики обучающийся должен освоить виды профессиональной деятельности:

организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующим компетенциям:

Код	Профессиональные компетенции
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

Освоение программы производственной практики направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ. 06– 36 ч.

1.3. Спецификация компетенций

1.3.1. Дескрипторы сформированности профессиональных компетенций

Формируемые компетенции	Дескрипторы профессиональных компетенций			Ресурсы
	Действия	Умения	Знания	
ПМ 06 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	Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню; разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню; ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню; презентация нового меню; совершенствование ассортимента и меню	Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров, пекарей и кондитеров; принимать решение о составе меню; оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания;	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы разработки ресторанного меню;	Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

		прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана; предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции; подбирать оптимальное соотношение блюд в меню; обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли; ограничивать число конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом	важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню; сезонность кухни и ресторанное меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам; классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; рекомендации по оформлению меню и формат меню; системы ценообразования на блюда; факторы, влияющие на цену блюд; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности	

		профиля и концепции организации питания; рассчитывать цены блюд в программе excel; составлять понятные и привлекательные описания блюд; предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд; представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам; выбирать формы и методы презентации меню; взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню	блюд, кулинарных и кондитерских изделий; рекомендации по оформлению меню и формат меню; правила проведения расчетов в программе excel; способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя; тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; методы оптимизации ресторанного меню; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе	

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала; координация деятельности подчиненного персонала	Составлять ежедневные планы работы бригады/команды; планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях; объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды; создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности; распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции; составлять рациональные графики работы членов бригады/команды; обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства	Понятие бригады/команды; виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинированные процедуры в организации; методыэффективного планирования работы бригады/команды; важность планирования работы бригады/команды и требуемая ступень планирования; важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы; важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды; методы эффективной организации работы бригады/команды; важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;	Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

			способы поощрения членов бригады/команды; конфиденциальность информации на предприятиях питания; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов; методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды; методы эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы	

			характеров работников	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Проверка уровня обеспеченности ресурсами; заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана; контроль хранения запасов; обеспечение сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов	Проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами; оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством; использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве; планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве; анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов; определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов; рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа; составлять заказ в письменном виде; планировать время доставки продуктов;	Хранение и складирование пищевых продуктов на предприятиях питания; складские помещения, холодильное иморозильное оборудование, используемые для хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; рекомендации по безопасности хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; изменения, происходящие в продуктах при хранении; влияние сроков и условий хранения скоропортящихся и портящихся продуктов на их товарное качество; приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении; методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); основные причины возникновения рисков в	Учебная кухня ресторана. Бланки, формы, инструкции. Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

		передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ; уточнять исполнение заказа по телефону; проверять документацию на поступившие продукты; проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу; разрешать проблемы при выявлении отклонений в поставках; контролировать ротацию пищевых продуктов,хранящихся на кухне ресторана, в кондитерскомцехе; проверять условия хранения необходимого запаса портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов; выявлять риски в области хранения продуктов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; планировать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве; разрабатывать предложения по контролю сроков и условий	процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия ипрочее); способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики техническогообслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятияхпитания; принципы обеспечения сохранности запасов на производстве; возможные злоупотребления персонала на рабочих местах;	

		хранения продуктов на производстве; участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии питания; инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания; проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве; проверять правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и холодильном оборудовании; проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их хранении на предприятии питания; проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения продуктов; проверять последовательность использования работниками	методы контроля возможных хищений запасов на производстве; способы минимизации и устранения рисков в процессе сохранности запасов; способы инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов; последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); программное обеспечение управления запасами на производстве; личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области	

		запасов продуктов с учетом сроков их реализации; проверять использование и содержание в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования и складских помещений; проверять соблюдение графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за хранение продуктов; проверять уровень обеспечения сохранности запасов в организации питания; выявлять риски в области сохранности запасов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; разрабатывать предложения по контролю возможных хищений запасов на производстве; инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия запасов на производстве;	контроля наличия запасов на производстве важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве; современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятияхпитания	

		участвовать во внедрении системы контроля наличия запасов на производстве; проверять выполнение работниками требований по обеспечению сохранности запасов на производстве; проверять правильность ведения учета и движения запасов на производстве; предупреждать хищения запасов персоналом; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за контроль запасов на производстве; участвовать в составлении актов списания (потерь при хранении) запасов продуктов; проводить выборочную проверку на соответствие фактического наличия запасов расходам, проведенным по документам; участвовать в проведении инвентаризации запасов; сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам		
ПК 6.4.Осуществлять организацию и	Планировать собственную деятельность в области	Наблюдать за членами бригады/команды и помогать	Санитарные правила и нормы (СанПиН), должностные инструкции,	Учебная кухня ресторана. Бланки, формы, инструкции.

контроль текущей деятельности подчиненного персонала	организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); контроль качества выполнения работ; организация текущей деятельности	им при выполнении производственных заданий; предоставлять обратную связь членам бригады/команды; вести учет рабочего времени членов бригады/команды; проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы напроизводстве; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; планировать мероприятия по обеспечениюбезопасных и благоприятных условий труда на производстве; разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала; участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства; проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом;	положения: по организации работы в области охраны труда;о порядке обученияипроверкезнаний охраны труда персонала ресторана; правила внутреннего трудового распорядка; инструкции поохране труда; инструкции по охранетруда при обслуживании ресторанного оборудования; инструкции о мерах пожарной безопасности; типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания; правила, нормативы учета рабочего времени; стандарты на основеХАССП (предусматривающие систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции); ГОСТ ISO 9001-2011 (Системы менеджмента качества.Требования); квалификационный справочник должностей	Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

		использовать контролеров для проверки работы персонала; проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты; проверять соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности на производстве; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборовбезопасности и измерительных приборов; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для качественного приготовления продукции;	руководителей, специалистов и других служащих; объекты контроля качества на предприятиях питания; рекомендации по обеспечению качества приготовления продукции производства; важность постоянного контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд; важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания; основные принципы, причины, влияющие на качество приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее); важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования прихранении, подготовке	

		выявлять риски в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; планировать мероприятия по повышению качества приготовления продукции производства; разрабатывать предложения по контролю качества приготовления продукции производства; участвовать во внедрении системы контроля качества приготовления готовой продукции; инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства; проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов,используемых в приготовлении продукции производства; проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства;	продуктов,приготовлении и реализацииблюд; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реализации продукции производства; правила проведения контроля качества готовой продукции производства; документация по контролю качества продукции производства; важность получения обратной связи от потребителейокачестве продукции производства и способы получения обратнойсвязи; правила межличностного общения с потребителями;	

		проверять соблюдение работниками требований ккачеству готовой продукции производства; заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства; общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства; выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства; отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства; планировать собственную деятельность в областипостоянного контроля качествапригoтовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формыконтроля);	методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей; правила поведения в конфликтных ситуациях; правила отбора средней пробы продуктов и готовой продукциипроизводства для проведения лабораторных исследований; показатели качества продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований; анализ результатов лабораторных исследований; личные обязанности и ответственность работника данного уровня в областиконтроля качества приготовления продукции производства;. важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с ответственным за качество приготовления продукции производства работником; современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства;	

		инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства; использовать визуальные и лабораторные методы контроля качества приготовления продукции производства; оформлять документацию о результатахконтроля качества продукции производства; получать обратную связь отпотребителей о качестве продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции; составлять рациональные графики работы членов бригады/команды; обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства; проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве;	планирование, организация, мотивация и контроль текущей деятельности; формирование эффективной политики при организации текущей деятельности; структурированный опыт эффективного решения разнообразных проблемных ситуаций, возникающихпри организации текущей деятельности; методика анализа эффективности работы персонала; современные тенденции ипередовые технологии при организации текущейдеятельности	

		вести документацию по охране труда; принимать решения в чрезвычайных ситуациях		
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктирование, обучение на рабочем месте; анализ, оценка результатов обучения	Выявлять необходимость в обучении работников; Выбиратьспособы обучения в зависимости от категории работников иих потребностей; планировать программы обучения; планировать организацию мастер-классов, тренингов, дегустаций блюд итематических инструктажей и ресурсы дляих проведения; обеспечивать возможность проведения обучения нарабочем месте; составлять программу обучения; проводить тематический инструктаж на рабочем месте с различными категориями персонала; проводить профессиональные тренинги на рабочем месте с последующей оценкой результатов обучения; проводить мастер-классы для работников; координировать обучение на рабочем месте с политикой	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; потребности персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения иоценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников; основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником;	Учебная кухня ресторана. Бланки, формы, инструкции. Персональные компьютеры по количеству студентов с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

		предприятия в области обучения; определять критерии оценки результатов обучения работников; разрабатывать оценочные задания и вести документацию по обучению на рабочем месте; оценивать результат обучения работников по установленным критериям; отслеживать использование результатов обучения в ежедневной трудовойдеятельности; проводить анализ результатов обучения	методики обучения впроцессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии питания; современные тенденции в областиобучения персонала на рабочем местеиоценки результатов обучения	

1.3.2. Дескрипторы сформированности общих компетенций

Формируемые компетенции	Дескрипторы общих компетенций		
	Действия	**Умения**	**Знания**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение этапов решения задачи; определение потребности в информации; осуществление эффективного поиска; выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом этапе решения задачи; выявление положительных и отрицательных сторон полученного результата, плана и его реализации, предложение критериев оценки результата, предложение рекомендаций по улучшению плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задачи проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной подготовки	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;	Определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

	структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
ОК 03.Планировать и реализовать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно – правовой документацию по профессии; применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно – правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно – правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с одногруппниками, коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов
ОК 06.Проявлять гражданско – патриотическую позицию. Демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии; демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Описывать значимость своей профессии; презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;

			пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Использовать физкультурно – оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации, информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию

		знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения и правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Привлекательность идей в рамках профессиональной деятельности; составлять бизнес план; презентовать бизнес-идею; определение источников финансирования; применение грамотных кредитных инвестиций для открытия собственного дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации собственного бизнеса

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ

2.1. Структура производственной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час, нед.)	Сроки проведения
ПК 6.1 – ПК 6.5 **ОК 01. – ОК 11.**	**ПМ.06** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**ПП-36 ч.** **(1 нед.)**	**8 семестр**
Всего практики - 36 ч.			

2.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов и тем программы	Содержание материала	Объем часов
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		**36**
Раздел 1. Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия	**2**

	общественного питания.	
	Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени	**2**
	Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени	**4**
	Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственныхлиц и заключением договора о материальной ответственности Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	**4**

	Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственныхлиц и заключением договора о материальной ответственности Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	**2**
	Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию	**2**
	Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию	**2**
Тема 1.1. Разработки ассортимента продукции и меню	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Определение соответствия блюд в меню ассортиментному минимуму, перечня необходимой текущей рабочей документации Работа с технологическими картами. Расчет количества посетителей за день, расчета блюд, реализуемых за день, распределения блюд по ассортименту, составления плана-меню. Разработка различных видов меню.	**2**
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Определение соответствия блюд в меню ассортиментному минимуму, перечня необходимой текущей рабочей документации Работа с технологическими картами. Расчет количества посетителей за день, расчета блюд, реализуемых за день, распределения блюд по ассортименту, составления плана-меню. Разработка различных видов меню.	**4**
	Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.	**4**
	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	**4**
Раздел 2. Организация ресурсного обеспечения		

деятельности подчиненного персонала		
Тема 2.1.Распределение сырья между цехами и бригадами	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём столовой колледжа. Выполнение расчётов сырья, количества порций блюд с учётом взаимозаменяемости продуктов, с источниками поступления сырья, порядком их приёмки. Оформление документов по движению товаров и сырья, составление заявки в кладовые на один день работы столовой колледжа	4
	Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.	4
	Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).	4
Проверочная работа: разработка производственной программы столовой колледжа	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Определение количества питающихся в кафе (ресторане, столовой) на … посадочных мест. Расчет дневной производственной программы	2
Всего часов		**36**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты.

Оборудование:

пароконвектомат, электрогриль (жарочная поверхность, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-ревдетчатый, спиральный), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), овоскоп, нитраттестер, подовая печь (для пиццы), фризер, пресс для пиццы, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, термометр инфракрасный, термометр со щупом, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), электроблинница, плита wok, гриль (саламандр), стол холодильный с охлаждаемой горкой, сифон, фритюрница, диспансер для подогрева тарелок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:

набор инструментов для карвинга. дежи к миксерам, гастроемкости из нержавеющей стали, перфорированные противни для багетов, делитель торта, помпа для работы с карамелью.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой, из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного студента, вышедшими за последние 5 лет.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы: Печатные источники:

1 Мрыхина Е.Б.- Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- М: ИНФРА-М, 2021 г.

2 Домарецкий В.А.- Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для СПО.- М: «ИНФРА-М», 2020 г.

3 Васюкова А. Т. Васюкова, А. Т. Справочник повара: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023 г. [Электронный ресурс]

4 Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. - М.: ИЦ «Академия», 2022 г

5 Анфимов Н. А. Кулинария. учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2022 г

6 Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум. М.: ИЦ «Академия», 2021 г

7 Харченко Н. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб пособие для студ. Учреждений сре. Проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2023г

8 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. М.: ИЦ «Академия», 2022 г

9 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. М.: ИЦ «Академия», 2023 г

10 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. М.: ИЦ «Академия», 2023 г

11 Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2022 г

12 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. М.: ИЦ «Академия», 2024 г

13 Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.М.: ИЦ«Академия», 2023 г.
14 Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы. М.: ИЦ «Академия»,2022 г
15 Ермилова С.В. - Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для СПО.- М: ИЦ «Академия», 2024 г
16 Кузнецова Л.С. - Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для СПО.- М: «Академия», 2022 г
17 Пшенко А.В. Документационное обеспечение управления. М.: ИЦ «Академия», 2022 г.
18 Пшенко А.В., Доронина Л.А. Документационное обеспечение управления. Практикум: Учеб. пособие для студентов сред. проф. учеб. заведений /. - (Среднее профессиональное образование; М: ИЦ «Академия», 2021 г
19 Потапова И.И.- Калькуляция и учет:Учебное пособие для НПО.- М: ИЦ «Академия», 2013 г
20 Радченко Л.А. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО и СПО. - М: Кнорус, 2022 г
21 Зайцева Т. В. Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). [Электронный ресурс]
22 Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар". М.: ИУ «Академия», 2022 г
23 Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. М. ИЦ «Академия», 2021 г
24 Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. М. ИЦ «Академия», 2020 г
25 Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 3: холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. М. ИЦ «Академия», 2019 г
26 Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. М. ИЦ «Академия», 2019 г.
27 Потапова И.И.- Калькуляция и учет: Учебное пособие для НПО.- М: ИЦ «Академия»,2019 г
28 Харченко Н. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2020
29 Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2019 г
Электронные источники:
1. СБ-ЕШМ: - Менеджмент организации./ А.В.Тебекин;
2. СО-1ЮМ: - Стратегический менеджмент;
3. СБ-ЕШМ: - Менеджмент: теория и практика.-/Л.А.Ольхова;
4. СБ-ЕШМ: -Управление персоналом: теория и практика, Веснин , Кнорус.
5. СД- Повар. Приготовление первых блюд;
6. СД- Повар. Приготовление вторых блюд;
7. СД- Приготовление сладких блюд и напитков.-/Синицына А.В/.- М: Академия,2013 г.
8. электронно - библиотечная система «Znanium.com»
9. http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html - технология продукции общественного питания - лекции

10. http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html - электронная книга «Кулинария»
11. http://standartgost.ru/oks/937/1/953-myaso_myasnye_produkty_i_drugie_zhivotnye_produkty - общероссийский классификатор стандартов (ГОСТ)
12. http://www.culinary.su/pg-id-328.html - готовим вкусно
13. http://1000videourokov.ru/kylinariia-video-yroki - видеоуроки по кулинарии
14. http://www.4ugunok.ru/?source=31 национальная и зарубежная кухня
15. http://kpnemo.ws/ebook/2014/01/09/sovetskaya-nacionalnaya-i-zarubezhnaya-kuhnya/ учебное пособие национальная и зарубежная кухня
16. http://hozyayushke.ru/retsepty/zarubezhnaia_kukhnya/zarubezhnaia_kukhnya.html Зарубежная кухня
17. http://www.eda-server.ru/books/pohlebkin_russian.htm национальные кухни народов мира
18. http://zarubezhnaya-kuxnya.blogspot.ru/ Зарубежная кухня
19. http://videomore.ru/inostrannaia_kuhnia иностранная кухня
20. http://www.mmenu.com/recepty/nacionalnaya-kuhnya/ национальная кухня
21. http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html
22. http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html
23. http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html
24. http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php
25. http://www.creative-chef.ru/
26. http://www.gastromag.ru/
27. http://www.horeca.ru/
28. http://novikovgroup.ru/
29. http://www.cafemumu.ru/
30. http:// www. Management-Portal.ru
31. http:// www. Economi.gov.ru
32. http:// www. Minfin.ru
33. http://www.aup.ru/books/m21/
34. http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html
35. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
36. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
37. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
38. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
39. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
40. http://www.jur-jur.ru/) ournals/jur22/index.html;
41. http://www.eda-server.ru/gastronom/;

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Содержание практики определено требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО, данной рабочей программой практики, разрабатываемой и утверждаемой ФГБОУ ВО Ставропольский государственным аграрным университетот самостоятельно.

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля.

Целью прохождения производственной практики является формирование и развитие у студентов профессионального мастерства на основе изучения опыта работы конкретных организаций, учреждений, предприятий, привитие навыков самостоятельной работы будущим специалистам в условиях реально функционирующего производства, проработка

теоретических вопросов, связанных с деятельностью организации, на которой проводится практика в рамках выбранной специальности и специализации.

Задачи производственной практики:

- закрепление приобретенных теоретических знаний и получение дополнительной информации по специальности;
- изучение студентом производственно-экономической деятельности и системы управления той организации, которая определена в качестве места прохождения практики - базы практики;
- знакомство с вопросами техники безопасности;
- совершенствование профессионального мастерства обучающихся в определенных видах работы по специальности;
- расширение и углубление производственного опыта выполнения работ;
- освоение передовых приемов и способов труда, новой и новейшей техники и технологии применительно к своей специальности и специализации;
- изучение производственной и другой деловой документации в рамках специализации.

Для проведения производственной практики ФГБОУ ВО Ставропольский государственный аграрный университет и организация, принимающая на практику, заключают договор, в котором указываются численность обучающихся по специальности, направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения практики, согласовывают программу практики, содержание и планируемые результаты практики, осуществляют руководство практикой, контролируют реализацию программы практики и требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, определяют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики.

Студенты, осваивающие ППССЗ 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.

Итоговой формой контроля по производственной практике является проверочная работа.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-куратором или мастером производственного обучения от ФГБОУ ВО Ставропольский государственный аграрный университет. Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта.

По результатам практики руководителями практики от организации и от ФГБОУ ВО Ставропольский государственного аграрного университета формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.
Практика завершается проверочной работой при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и ФГБОУ ВО Ставропольский государственный аграрный университет об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника - отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Итоговая оценка за производственную практику указывается в аттестационном листе.

Профессиональные компетенции	Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 6.1.- ПК 6.5.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; текущее планирование, координация деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; Проверка уровня обеспеченности ресурсами; заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана; контроль хранения запасов; обеспечение сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов; Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); контроль качества выполнения работ;	- Текущий контроль в ходе выполнения практического задания; - оценка освоения профессиональных компетенций; - проверочная работа в форме отчета по практике.

	организация текущей деятельности; инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	

Методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля**
ОК 1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий по производственной практике **Итоговая аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий; - экспертная оценка точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации; –эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу; –точность оценки плюсов и минусов полученного
ОК 2.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность.	
ОК 5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по	

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе.	результата, своего плана и его реализации, -предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК 6.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	-понимание значимости своей профессии -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	
ОК 7.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 8.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	-создание и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	
ОК 9.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -составление бизнес-плана; -презентация бизнес-идеи; -определение источников финансирования;	

	-применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.	

Методические указания по выполнению практических работ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

2024 г.

1. Общие положения

Промежуточный контроль освоения тем и разделов дисциплины проводится в форме тестирования, выполнения самостоятельных заданий: мини-проектов, презентаций, творческих работ, рефератов, сообщений. Итоговый контроль - в форме экзамена.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	-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; -осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; -организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; -обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	-контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; -организовывать рабочие места различных зон кухни; -оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; -взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; -разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; -составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; -планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот
знать	-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; -основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -классификацию организаций питания; -структуру организации питания; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий

	работников кухни; -методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; -виды, формы и методы мотивации персонала; -способы и формы инструктирования персонала; -методы контроля возможных хищений запасов; -основные производственные показатели подразделения организации питания; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -формы документов, порядок их заполнения; -программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; -правила составления калькуляции стоимости; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

В результате освоения дисциплины студент формирует личностные результаты

ЛР 1. Осознавать себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 4. Проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7. Осознавать приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 10. Заботиться о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 12. Принимать семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержани

3. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения, тестирования, самостоятельной работы.

Формой аттестации по учебной дисциплине является ***дифференцированный зачет***

Критерии оценок:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных учреждений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 / 100	5	Отлично
80 / 89	4	Хорошо
70 / 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

Предметом оценки освоения дисциплины являются умения и знания.

	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
У1	**Умения:** рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;	- устная проверка
У2	применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	- письменная проверка - подготовка сообщений.
У3	- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.	- подготовка сообщений.
З1	**Знания:** - современное состояние и перспективы развития отрасли;	- устная проверка; - подготовка сообщений. - тестирование.
З2	- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	-устная проверка - подготовка сообщений. -тестирование
З3	механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	- устная проверка -тестирование
З4	механизмы формирования заработной платы;	- устная проверка -тестирование
З5	формы оплаты труда;	- устная проверка -тестирование.
З6	стили управления, виды коммуникации;	-устная проверка - подготовка сообщений. -тестирование
З7	принципы делового общения в коллективе;	-устная проверка - подготовка сообщений. -тестирование
З8	управленческий цикл;	-устная проверка - подготовка сообщений. -тестирование

З9	собенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	-устная проверка - подготовка сообщений. -тестирование
З10	сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	-устная проверка - подготовка сообщений. -тестирование
З11	формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	-устная проверка - подготовка сообщений. -тестирование

4. Кодификатор контрольных заданий.

Функциональный признак оценочного средства (тип контрольного задания)	**Форма контроля**	**Код контроль-ного задания**
Тест	Тестирование, текущий контроль	1
Решение задач и проблемных ситуаций	Письменное задание	2
Подготовка докладов	Самостоятельная работа (доклад)	3
Устная проверка	Устный опрос	4
Письменное задание	Письменная проверка (контрольная работа)	5
Задание для подготовки сообщений	Самостоятельная работа	6

Фонд оценочных средств

ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

2024 г.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Материал экзамена
Вопросы к экзамену

1. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей.
2. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движениемготовой продукции
3. Производительность труда, факторы роста.
4. Праздничные, тематические меню. Определение оптимальногоколичества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категориейи видом кухни в регионе.
5. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания.
6. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания
7. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета
8. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формыобслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.
9. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов
10. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям.
11. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.
12. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивноеохлаждение, шоковая заморозка.
13. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).
14. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.
15. Общие требования к организации рабочих мест.
16. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка
17. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).
18. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использованиематериального стимулирования.
19. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов,полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства
20. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.
21. Методика расчета основных производственных показателей
22. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области

приготовления и реализациикулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.

23. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки
24. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер- классы, трененги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте
25. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.
26. Характеристика и техническое оснащение производственныхпомещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха
27. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействияв процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).
28. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.
29. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения.
30. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.
31. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,построению и содержанию.
32. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной итехники безопасности к выполнению работ.

33. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работниковпредприятия. Отбор работников, наиболее подходящих длявыполнения определенных задач и их обучение.
34. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.
35. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
36. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.
37. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.
38. 2. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.

39. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.
40. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.
41. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования).
42. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.
43. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013). Услуги
44. общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
45. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия.
46. Современные тенденции в области организации питания дляразличных категорий потребителей.
47. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечениеуправления расходом продуктов
48. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.
49. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.

50. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:
- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол»,
51. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).

Экзаменационные билеты

ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностиподчиненного персонала

Билет № 1

1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.
2. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.
3. Составить схему управления школьной столовой.

ФГБО ВО Ставропольский государственный университет

Институт среднего профессионального образования

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностиподчиненного персонала

Билет № 2

1. Современные тенденции в области организации питания дляразличных категорий потребителей.
2. Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечениеуправления расходом продуктов
3. Составить меню праздничного ужина.

Билет № 3

1. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013). Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия.
3. Составить меню диетического блюда.

Билет № 4

1. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услугиобщественного питания. Общие требования).
2. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.
3. Составить меню банкета свадьбы.

Билет № 5

1. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.
2. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за

сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.
3. Составить меню банкета «День рождение»

Билет № 6

1. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013).Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.
2. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
3. Составить меню банкета «Юбилей»

Билет № 7

1. Роль и принципы учета и формирования потребительскихпредпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.
3. Составить схему управления кафе – самообслуживания. мощность.

Билет № 8

1. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей.
2. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.
3. Составить схему управления ресторана

Билет № 9

1. Производительность труда, факторы роста.
2. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.
3. Составить схему управления школьной столовой.

Билет № 10

1. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания
2. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета
3. Составить схему управления кафе - бара.

Текущий контроль

Комплект тестовых заданий по разделу 1.

1. Что не относится к понятию «управление персоналом»?
а) процесс руководства отдельными людьми;
б) метод общения с людьми;
в) искусство управления;
г) правильного ответа нет

2. Менеджер по работе с персоналом - это:
а) объект управления;
б) субъект управления;
в) исполнитель;
г) аппарат управления;

3. Управление персоналом – неотъемлемая часть науки:
а) менеджмент;
б) маркетинг;
в) сервисная деятельность;
г) экономика предприятия;

4. Какой вид стратегии управления персоналом может быть рекомендован предприятиям, не располагающим достаточными финансовыми ресурсами?
а) стратегия импорта;
б) арендная стратегия;
в) аутсорсинг;
г) стратегия самообеспечения.

5. Для предприятия, имеющего филиалы в других регионах целесообразнее формировать структуру системы управления персоналом:
а) по функциональному принципу;
б) по территориальному принципу;
в) по смешанному принципу;
г) правильного ответа нет.

6. Какие мероприятия не относятся к рекрутингу?
а) поиск персонала;
б) проведение аттестации;
в) отбор персонала;
г) наѐм персонала.

7. «Пассивная технология» поиска предполагает инициативу со стороны:
а) самого работника;
б) службы персонала предприятия;
в) самого предприятия;
г) правильного ответа нет.

8. При отборе кандидатов на должность начальника отдела маркетинга следует использовать:
а) «технологию жесткого отбора»;
б) «технологию умеренного отбора»;
в) смешанную технологию;
г) правильного ответа нет.

9. К какому виду адаптации относится процесс привыкания работника к коллективу?
а) к общей адаптации;
б) к частной адаптации;
в) к социальной адаптации;
г) к профессиональной адаптации.

10. Что такое «аутсорсинг»?
а) стратегия управления персоналом, основанная на использовании предприятием потенциала других организаций;
б) метод управления персоналом;
в) принцип управления персоналом;
г) правильного ответа нет.

11. К какому этапу рекрутинга относится оформление и подписание трудового договора?
а) к отбору;
б) к поиску;
в) к найму;
г) правильного ответа нет.

12. В чѐм заключается различие между следующими вариантами арендной стратегии управления персоналом: «рентинг», «хайринг», «лизинг»?
а) в продолжительности периодов;
б) в работе с кадровым агентством;
в) в подходе к обучению кадров;
г) правильного ответа нет.

13. Что не относится к понятию «ротация»?
а) перевод работника на другую работу в пределах предприятия;
б) увольнение работника;
в) временное выбытие работника за пределы предприятия;
г) правильного ответа нет.

14. Что означает такой принцип управления персоналом как «законность»?
а) осуществление деятельности по управлению персоналом в строгом соответствии с существующими законами;
б) последовательность в работе с персоналом;
в) объективная оценка факторов макросреды;
г) объективная оценка факторов внутренней среды.

15. Кем определяется внутренняя мотивация?
а) самим работником;
б) работодателем;
в) высшим менеджером;
г) коллективом.

16. Чрезмерная централизация власти – это характерная черта:
а) демократического стиля управления;
б) авторитарного стиля;
в) либерального стиля;
г) правильного ответа нет.

17. Что означает такой принцип управления персоналом как реалистичность?
а) признание основной роли закона в работе по управлению персоналом;
б) всесторонняя объективная оценка всех факторов внешней среды и внутренней среды;
в) планомерность и последовательность в работе с персоналом;
г) достижение реальных целей.

18. Несоответствие работника занимаемой должности определяется:
а) по результатам аттестации;
б) непосредственным руководителем;
в) менеджером по работе с персоналом;
г) директором.

19. Выполнение работы по прямому принуждению это:
а) экономическая мотивация;
б) административная мотивация;
в) внутренняя мотивация;
г) внешняя мотивация.

20. На чем основаны психологические методы управления персоналом?
а) на познании психологии человека и структуры его потребностей;
б) на отношениях власти и подчинения;
в) на использовании материальных стимулов;
г) правильного ответа нет.

21. Наиболее действенными в рыночных условиях являются:
а) экономические методы управления персоналом;
б) социальные методы управления персоналом;
в) психологические методы управления персоналом;
г) организационно-административные методы управления персоналом.

22. При смене кадровой стратегии наибольшее значение приобретает следующий принцип управления персоналом:
а) реалистичность;
б) законность;
в) гибкость;
г) открытость.

23. Прямое административное указание, дисциплина, взыскание и поощрение относятся:
а) к экономическим методам управления;
б) к психологическим методам управления;
в) к организационно-административным методам управления;
г) к социальным методам управления.

24. Что такое «контроллинг персонала»?
а) адаптация персонала;
б) поиск, отбор, наем персонала;
в) выявление, учет, оценка и сравнение результатов деятельности персонала;
г) стимулирование деятельности персонала.

25. Что такое «ротация персонала»?
а) оценка и сравнение результатов деятельности работников организации;
б) аттестация работников организации;
в) оформление работника на соответствующую должность;
г) перемещение работников, необходимое в конкретно сложившихся обстоятельствах.

26. Общественное поощрение деятельности работника трудовым коллективом является мерой:
а) организационной мотивации;
б) социальной мотивации;
в) экономической мотивации;
г) нематериальной мотивации.

27. Качество и количество выполненной работы за определѐнный период времени оценивается:
а) высшим менеджером на уровне предприятия;
б) непосредственным начальником на рабочих местах;
в) менеджером по работе с персоналом на уровне предприятия;
г) правильного ответа нет.

28. К числу наиболее распространенных инструментов отбора персонала не относится:
а) собеседование;
б) тестирование;
в) анкетирование;
г) аттестация персонала.

29. Объявлен набор сотрудников на замещение должности технического исполнителя. Какую технологию отбора целесообразнее использовать в этом случае?
а) технологию умеренного отбора;
б) технологию жесткого отбора;
в) активную технологию;
г) пассивную технологию.

30. Умеренная жесткость, использование в течение 1-1,5 лет, использование новаторских, прогрессивных способов воздействия на ситуацию – это характерные черты:
а) реформистских методов управления;
б) консервативных методов управления;
в) антикризисных методов управления;
г) правильного ответа нет.

.

31. Консервативные методы управления персоналом используются:
а) в условиях кризиса;
б) в посткризисный период;
в) на стадии формирования организации;
г) в условиях стабильного развития организации.

32. Основным документом, подтверждающим завершение аттестации, и остающимся у работника, является:
а) аттестационный лист;
б) протокол заседания аттестационной комиссии;
в) график прохождения аттестации;
г) положение о проведении аттестации.

33. Чрезмерной жесткостью и радикализмом отличаются:
а) антикризисные методы управления персоналом;
б) консервативные методы управления персоналом;
в) реформистские методы управления персоналом;
г) правильного ответа нет.

34. Коллективный договор относится:
а) к локальным правовым актам предприятия по управлению персоналом;
б) к нормативно-правовым актам, содержащим нормы и нормативы в области управления персоналом;
в) к федеральным законам;
г) правильного ответа нет.

35. К нормативным документам в области управления персоналом, принимаемым на уровне Российской Федерации относятся:
а) этический кодекс поведения работников организации:
б) коллективный договор;
в) трудовой кодекс Российской Федерации;
г) положение о персонале организации.

36. Основные правила поиска, отбора, найма, адаптации и мотивации персонала организации определены:
а) в коллективном договоре;
б) в трудовом кодексе Российской Федерации;
в) в этическом кодексе поведения работников организации;
г) в положении о персонале организации.

37. Какие документы не относятся к нормативно-методической базе?
а) нормы времени;
б) методические указания;
в) федеральные законы;
г) разъяснения.

38. Материально-техническое обеспечение функционирования службы персонала – это:
а) мероприятия, нацеленные на удовлетворение службы персонала в материальных ресурсах;

б) нормативно-методическая база;
в) организационно-правовая база;
г) документационное обеспечение.

39. Что относится к информационному обеспечению функционирования службы персонала?
а) нормативно-методическое обеспечение;
б) документационное обеспечение;
в) организационно-правовое обеспечение;
г) правильного ответа нет.

40. Коммуникационное обеспечение функционирования службы персонала основано на использовании:
а) вербальной формы общения;
б) невербальной формы общения;
в) неречевых средств общения;
г) правильного ответа нет.

41. Документация по управлению персоналом должна разрабатываться в соответствии:
а) с Трудовым кодексом Российской Федерации;
б) с Общероссийским классификатором управленческой документации;
в) с Указом Президента Российской Федерации;
г) с Конституцией Российской Федерации.

42. Документационное обеспечение функционирования службы персонала основано на использовании:
а) вербальной формы общения;
б) невербальной формы общения;
в) воздействии на социальные условия работающих;
г) правильного ответа нет.

43. Разработка основных правил служебно-делового общения по телефону относится:
а) к документационному обеспечению;
б) организационно-правовому обеспечению;
в) к коммуникационному обеспечению;
г) к нормативно-методическому обеспечению.

44. Какие коллективы называются формальными?
а) образовавшиеся на любом предприятии;
б) образовавшиеся стихийно;
в) созданные руководством;
г) созданные на основе симпатии работников.

45. Что такое власть?
а) возможность влиять на других;
б) специфическое воздействие на подчиненных;
в) совокупность способов воздействовать на подчиненных;
г) любое влияние на людей.

46. Укажите наиболее правильное определение карьеры:
а) служебный рост, неуклонный подъем по ступеням организационной иерархии;

б) осознанное отношение человека к собственному движению по ступеням мастерства в избранной сфере деятельности;
в) механизм, постепенно приводящий к недееспособности, а потом и к невменяемости, единый для руководителей всех рангов.
цели и готовые ради этой цели на такой вектор;
г) отношения между членами организации, основанные на распределении материальных и нематериальных благ.

47. Карьерная стратегия - это:
а) процесс накопления людьми социальных установок и опыта, соответствующего их социальным ролям;
б) совокупность процессов, которые побуждают, направляют и поддерживают поведение человека в направлении достижения определенной цели;
в) эффективное построение образов мира, в котором вы живете;
г) осознанный выбор человеком одного или нескольких векторов карьеры на основе представлений, которые сложились у него о возможности карьерного роста в определенной организации и его личной жизненной ситуации.

48. Организационная культура характеризуется как:
а) клановая, бюрократическая, предпринимательская, конкурентная;
б) горизонтальная, вертикальная, нисходящая, параллельная, центростремительная;
в) законная, экспертная, харизматическая, основанная на вознаграждении и на наказании;
г) классическая, неоклассическая, сетевая.

49. Виды власти характеризуются как:
а) клановая, бюрократическая, предпринимательская, конкурентная;
б) горизонтальная, вертикальная, нисходящая, параллельная, центростремительная;
в) законная, экспертная, харизматическая, основанная на вознаграждении и на наказании;
г) классическая, неоклассическая, сетевая;

50. Векторы карьеры характеризуются как:
а) клановый, бюрократический, предпринимательский, конкурентный;
б) горизонтальный, вертикальный, нисходящий, параллельный, центростремительный;
в) законный, экспертный, харизматический, основанный на вознаграждении и на наказании;
г) классический, неоклассический, сетевой;
д) правильного ответа нет.

Правильные ответы.

1	2	3
д	б	а

4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
г	б	б	а	а	в	а	в	а	г

14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
а	а	б	б	а	б	а	а	в	в

24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
в	г	б	б	г	а	а	г	а	а

34	35	36	37	38	39	40	41	42	43
а	в	г	в	а	б	а	б	б	в

44	45	46
в	а	б

47	48	64	50
г	а	в	б

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных учреждений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 / 100	5	Отлично
80 / 89	4	Хорошо
70 / 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно