Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 12.05.2018
Председатель методического совета
Шубина А.Н._____

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
Андреева М.А._____
«12» 05 2018 г.

Рабочая программа учебной и производственной практики

По программе подготовки специалистов среднего звена

43.02 15 Поварское и кондитерское дело

Согласовано
Генеральный директор
_____ Мартьянов А.Б.
ООО «Меркурий»
«06» мая 2018 г

ИГАРКА, 2018

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ОБЩАЯХАРАКТЕРИСТИКАПРОГРАММЫУЧЕБНОЙИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ	**4**
2.РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ И ОСВОЕНИЯПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ	**9**
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ	**12**
4.УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫУЧЕБНОЙИ	**35ПРОИЗВОДСТ**
5.КОНТРОЛЬИОЦЕНКАРЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯ (ВИДАПРОФЕССИОНАЛЬНОЙДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	**38УЧЕБНОЙИПП**

1.1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ИПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ

1.1.Областьпримененияпрограммы

Рабочаяпрограммаучебнойипроизводственнойпрактикиявляетсячастью основнойобразовательнойпрограммывсоответствииСФГОССПО43.02.15 Поварскоеи кондитерское дело.

Областьпрофессиональнойдеятельности,вкоторойвыпускники,освоившие образовательнуюпрограмму,могутосуществлятьпрофессиональнуюдеятельность:33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставлениеперсональныхуслуг,услугигостеприимства,общественное питание и пр.).

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами«Повар»и«Кондитер»являетсяпроизводствоблюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организацияхпитания.

Основной целью профессиональной деятельности в соответствии с профессиональнымистандартами«Повар»и«Кондитер»являетсяприготовление качественныхблюд,напитков,кулинарныхикондитерскихизделий,ихпрезентацияи продажа в организацияхпитания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления,оформлениияподготовкикреализацииблюд,кулинарныхи кондитерскихизделий,закусок,напитковсложногоассортиментасучетомпотребностей различных категорий потребителей, видов иформобслуживания.

Возможныенаименованиядолжностейвыпускниковподаннойспециальности в соответствииспрофессиональнымистандартами:бригадирповаров,кондитеров,старший повар/кондитер, су-шеф.

Возможные места работы: кухни гостиниц, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства изготовления полуфабрикатовилиизготовлениях хлебобулочных,мучных кондитерскихизделий;мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Возможныережимыработыповара,кондитераворганизацияхпитания:работа по скользящемуилипостоянномуграфику,ночью, выходные ипраздничныедни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по данной специальности являютсяхроническиезаболеванияорганов пищеварения,дыхания, опорно-двигательногоаппарата,инфекционныеиаллергическиезаболевания,кожно-венерическиеинервныеболезни;заразныезаболевания(например,туберкулез,гепатит, сальмонеллез идр.).

Требования к личным, профессионально значимым качества индивидуальным способностямобучающихсяивыпускников:

бытьчестным, ответственным;

уметь работать в команде илисамостоятельно;

иметь склонность квыполнениюработ по обслуживанию посетителей

обладатьспособностью к концентрациивнимания;

иметь хорошую координацию;

иметь склонность квыполнениюручнойработы, обладать подвижностью пальцев рук;

бытьфизическивыносливым;

иметь хорошую оперативную и образную память, объемный илинейныйглазомер, чувствоватьвремя, хорошеецветоразличение;

иметь хорошеевоспроизводящее воображение, склонность ктворческой работе;

иметьспособностьанализироватьпроизводственнуюситуацию,быстро
принимать решения;
иметьспособностисамостоятельнокритическиоцениватьрезультаты
своей деятельности, корректировать действия, нестиответственность за
результаты работы;
уметьорганизовыватьсобственнуюдеятельность,планировать
последовательность выполнения работ адекватно заданию;
обладатькоммуникативнымикачествами:иметьнавыкиделового
общения (продуктивнообщатьсясколлегами,руководством,посетителями),
толерантностьк многочисленнымконтактам,уметьконструктивно
воспринимать критическиезамечания, осуществлятьпоисктребуемой
информациираз личнымиспособами,втомчислеис помощьюсети
Интернет;
использовать в работеинформационно-коммуникационныетехнологии.

1.2.Целиизадачиучебнойпрактики–

требованиякрезультатамосвоенияпрограммыучебнойпрактики

Выпускник,освоившийпрограммуСПОпоспециальности43.02.15Поварскоеи кондитерское дело должен обладать общимикомпетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способырешениязадачпрофессиональнойдеятельности, применительнок различнымконтекстам
ОК 02.	Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретациюинформации,необходимой для выполнениязадачпрофессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать иреализовыватьсобственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работатьвколлективеи команде,эффективновзаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлятьустнуюиписьменнуюкоммуникациюнагосударственном языке сучетом особенностей социальногои культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействоватьсохранению 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 подготовки
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

1.3.Основной вид деятельности.

Требования кзнаниям, умениям, практическому опыту.

ПМ 01. Организацияиведение процессов приготовления иподготовки креализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделийсложного ассортимента

знать:

требования охранытруда, пожарнойбезопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопаснойэксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;

ассортимент, требования к качеству,условиямисрокам хранениятрадиционных, экзотическихиредких видов сырья, изготовленныхиз них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработкиэкзотических иредкихвидов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессеобработкисырья ипригoтовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения,замораживания,условияисрокихранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать иадаптироватьрецептуры полуфабрикатов в зависимости отизменения спроса;

обеспечивать наличие, контролироватьхранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов сучетом нормативов, требованийк безопасности;

оценивать ихкачество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводитьподготовкурабочихмест, технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов в соответствиисинструкциямиирегламентами;

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

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

использовать различные способы обработки, подготовкиэкзотическихиредких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовыватьупаковкуна вынос, хранение с учетом требованийкбезопасности готовой продукции.

Иметьпрактическийопытв:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов сучетомвзаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведения подготовкирабочихмест, подготовки к работе и безопаснойэксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствиис инструкциями ирегламентами;

подборе в соответствиис технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработкеразличными методами экзотических и редкихвидов сырья, приготовленииполуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, храненииготорой продукции обработанного сырья сучетом требованийк безопасности;

контроле качестваи безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контролехранения ирасхода продуктов.

ПМ.02.Организацияиведениепроцессовприготовления,оформлениияиподготовкикреализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусоксложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания.

знать:

требования охранытруда, пожарнойбезопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопаснойэксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;
ассортимент, требования к качеству,условия исрокихранения супов, соусов, горячихблюд, кулинарных изделий,закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,региональных;
рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячихблюд, кулинарныхизделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
способы сокращения потерь исохраненияпищевой ценностипродуктов при приготовлении горячейкулинарной продукции;
правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
виды иформы обслуживания, правила сервировкистола иправила подачи горячих блюд, кулинарныхизделий и закусок;

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать иадаптироватьрецептуры горячей кулинарной продукциив соответствиис изменением спроса, сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
обеспечивать наличие, контролироватьхранение и рациональное использование сырья, продуктов иматериалов сучетом нормативов, требований к безопасности;
оценивать ихкачество и соответствие технологическим требованиям;
организовывать и проводитьподготовкурабочихмест, технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов в соответствиис инструкциямиирегламентами;
применять,комбинировать различные способы приготовления,творческого оформления и подачи супов, горячихблюд, кулинарныхизделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
организовывать ихупаковкунавынос, хранение с учетом требованийк безопасности готовой продукции;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматическихвеществ.

Иметьпрактическийопытв:

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформобслуживания;
разработке, адаптациирецептур сучетомвзаимозаменяемости сырья,продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
организации и проведении подготовки рабочихмест, подготовки кработе и безопаснойэксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствиис инструкциями иregламентамиподборе в соответствиис технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячихблюд, кулинарных изделий,закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,региональных;
упаковке, храненииготовой продукциисучетом требованийкбезопасности;
контроле качестваи безопасностиготовойкулинарной продукции;
контролехранения и расхода продуктов.

ПМ.03.Организацияиведениепроцессовприготовления,оформлениияиподготовкикреализациихолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусоксложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания.

знать:

требования охранытруда, пожарнойбезопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопаснойэксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;

ассортимент, требования ккачеству,условия исроки хранениях холодныхблюд, кулинарных изделий изакусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд,кулинарных изделий,закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,региональных;

актуальные направления в приготовлениихолоднойкулинарнойпродукции; способы сокращения потерь исохраненияпищевой ценностипродуктов при приготовлениихолодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработкирецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировкистола и правила подачи, холодных блюд,кулинарных изделий, закусок

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать иадаптироватьрецептуры холоднойкулинарнойпродукциив соответствиис изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания;

обеспечивать наличие, контролироватьхранение и рациональное использование сырья, продуктов иматериалов сучетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать ихкачество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводитьподготовкурабочихмест, технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов в соответствиис инструкциямиирегламентами;

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 ароматическихвеществ;

порционировать(комплектовать), эстетичноупаковыватьна вынос, хранить с учетом требованийкбезопасностиготовой продукции.

иметьпрактическийопытв:

разработке ассортимента холоднойкулинарной продукциисучетомпотребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптациирецептур сучетомвзаимозаменяемости сырья,продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочихмест, подготовки кработе и безопаснойэксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствиис инструкциями ирегламентами подборе в соответствиис технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд,кулинарных изделий,закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,региональных;

упаковке, храненииготорой продукциисучетом требованийкбезопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контролехранения и расхода продуктов.

ПМ.04.Организацияиведениепроцессовприготовления,оформленияиподготовкикреализациихолодныхигорячихдесертов,напитковсложногоассортиментас учетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания.

знать:

требования охранытруда, пожарнойбезопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопаснойэксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;

ассортимент, требования к качеству,условия исрокихранениях холодныхигорячих десертов, напитков сложного приготовления, втом числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячихдесертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,региональных;

актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь исохранения пищевой ценности продуктов приприготовлении холодных и горячихдесертов, напитков;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды иформы обслуживания, правила сервировкистола и правилаподачи холодных и горячихдесертов, напитков.**уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать иадаптироватьрецептуры холодных и горячихдесертов, напитков в соответствиис изменениемспроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролироватьхранение и рациональное использование сырья, продуктов иматериалов сучетом нормативов, требованийк безопасности;

оценивать ихкачество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводитьподготовкурабочихмест, технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов в соответствиис инструкциямиирегламентами;

применять,комбинировать различные способы приготовления,творческого оформления и подачи холодных и горячихдесертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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

порционировать(комплектовать), эстетичноупаковыватьна вынос, хранить с учетом требованийкбезопасностиготовой продукции.

Иметьпрактическийопытв:

разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания;

разработке, адаптациирецептур сучетомвзаимозаменяемости сырья,продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организациии проведении подготовкирабочихмест, подготовкикработеи безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствиис инструкциями и регламентами;

подборе в соответствиис технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подачехолодных и горячихдесертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, храненииготорой продукциисучетом требованийкбезопасности;

контроле качестваи безопасностиготовой кулинарной продукции;

контролехранения и расхода продуктов.

ПМ.05.Организацияиведениепроцессовприготовления,оформлениияиподготовкикреализациихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийсложногоассортиментасучетом потребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания.

знать:

требования охранытруда, пожарнойбезопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопаснойэксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;

ассортимент, требования к качеству,условия исрокихраненияхлебобулочных, мучныхкондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальныенаправления в области приготовленияхлебобулочных, мучных кондитерскихизделий;

рецептуры, современные методы подготовкисырья, продуктов, приготовления теста, отделочныхполуфабрикатов, формовки,варианты оформления,правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ,сухихсмесейиготовых отделочных полуфабрикатов промышленногопроизводствапри приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий; способы сокращения потерь исохранения пищевой ценностипродуктов при приготовлении хлебобулочных, мучныхкондитерскихизделий; правиларазработкирецептур, составления заявок на продукты.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать иадаптироватьрецептуры хлебобулочных, мучныхкондитерскихизделий в соответствиис изменением спроса, сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролироватьхранение и рациональное использование сырья, продуктов иматериалов сучетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать ихкачество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводитьподготовкурабочихмест, технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов в соответствиис инструкциямиирегламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основныхи дополнительныхингредиентов, применения ароматических, красящихвеществ;

проводить различными методами подготовкусырья, продуктов, заместеста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделкухлебобулочных, мучныхкондитерскихизделийсложного ассортимента сучетом потребностей различныхкатегорий потребителей;

хранить,порционировать(комплектовать), эстетичноупаковыватьна вынос готовую продукцию сучетом требованийкбезопасности.

Иметьпрактическийопытв:

разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделийсучетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания;

разработке, адаптациирецептур сучетомвзаимозаменяемости сырья,продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочихмест кондитера, пекаря, подготовке к работе ибезопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствиис инструкциямии регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества,

безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подачехлебобулочных,мучныхкондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
упаковке, хранениигоговой продукциисучетом требованийкбезопасности;
приготовлении,хранениифаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
подготовке киспользованиюихранениioтделочных полуфабрикатов промышленного производства;
контроле качестваи безопасностиготовойкулинарной продукции;контроле хранения ирасходапродуктов.

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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 расходов продуктов и движением готовой продукции;
правила составления калькуляции стоимости;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составление товарных отчетов;
процедуры и правила инвентаризации товарных запасов.

Уметь:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
определять критерии качества годовых 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.

Иметь практический опыт в:

разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выпускник,освоившийпрограммуСПОпоспециальности43.02.15Поварскоеи кондитерское дело должен обладать профессиональными компетенциями:

ПМ.01.Организацияиведениепроцессовприготовленияиподготовкикреализацииполуфабрикатовдляблюд,кулинарныхизделийсложногоассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовкурабочихмест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствиис инструкциямиирегламентами.
ПК 1.2. Осуществлятьобработку, подготовкуэкзотических и редкихвидов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовкук реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделийсложного ассортимента.
ПК 1.4. Осуществлятьразработку,адаптациюрецептур полуфабрикатов сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания.

ПМ.02.Организацияиведениепроцессовприготовления,оформлениияиподготовкикреализациигорячихблюд,кулинарныхизделий,закусоксложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания

ПК 2.1. Организовывать подготовкурабочихмест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок сложногоассортимента в соответствиис инструкциямии регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкук реализации суповсложного ассортимента с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов иформ обслуживания.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительноехранение горячихсоусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкук реализации горячихблюд игарниров изовощей, круп, бобовых, макаронныхизделийсложного ассортимента сучетом потребностейразличных категорий потребителей, видов иформ обслуживания.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкук реализации горячихблюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорийпотребителей, видов иформобслуживания.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкук реализации горячихблюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 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, региональныхс учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.03.Организацияиведениепроцессовприготовления,оформлениияиподготовкикреализациихолодныхблюд,кулинарныхизделий,закусоксложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовкурабочихмест, оборудования, сырья, материалов для приготовлениях холодныхблюд,кулинарныхизделий,закусок в соответствиис инструкциями ирегламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительноехранение холодныхсоусов, заправок сучетом потребностейразличных категорий потребителей,видов и форм обслуживания.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкук реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видовиформ обслуживания.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкук реализации канапе, холодных закусоксложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкук реализации холодных блюдизрыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовкук реализации холодных блюдизмяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания.
ПК 3.7. Осуществлятьразработку,адаптациюрецептур холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок, в томчисле авторских, брендовых, региональныхс учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания.

ПМ.04.Организацияиведениепроцессовприготовления,оформлениияиподготовки креализациихолодныхигорячихдесертов,напитковсложного Ассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовифор мобслуживания

ПК 4.1. Организовывать подготовкурабочихмест, оборудования, сырья, материалов для приготовлениях холодныхигорячихсладкихблюд, десертов, напитков в соответствиис инструкциями ирегламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкук реализации холодных десертов сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видовиформобслуживания.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкук реализации горячихдесертов сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видовиформ обслуживания.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовкук реализации холодных напитков сложного ассортимента сучетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видовиформ обслуживания.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовкук реализации горячих напитков сложного ассортимента сучетомпотребностей различных категорий потребителей, видовиформ обслуживания.
ПК 4.6. Осуществлятьразработку,адаптациюрецептур холодныхигорячихдесертов, напитков втом числеавторских, брендовых, региональныхсучетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформобслуживания.

ПМ.05.Организацияиведениепроцессовприготовления,оформлениияиподготовкикреа лизациихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийсложногоассортиментасучетом потребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовкурабочихмест, оборудования, сырья, материалов для приготовлениях хлебобулочных, мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента в соответствиис инструкциямии регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучныхкондитерскихизделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовкук реализации хлебобулочныхизделий и праздничногохлебасложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовкук реализации мучныхкондитерских изделий сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовкук реализации пирожных и тортов сложного ассортимента сучетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видовиформ обслуживания.
ПК 5.6. Осуществлятьразработку,адаптациюрецептур хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий,в том числе авторских, брендовых, региональныхсучетом потребностей различных категорий потребителей.

ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребности 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.

Учебная и производственная практика ПМ.01.
Содержание программы учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ),междисциплинарных курсов(МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модульПМ.01.Организацияиведениепроцессовприготовлениияиподготовкикреализацииполуфабрикатовдляблюд,кулинарныхизделийсложногоассортимента		
РазделУП		**36**
Тема1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организацияих хранения до момента использования в соответствиистребованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов, для блюд, кулинарных изделий 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 продуктов в соответствии и с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 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**
Тема2. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.		**6**
Тема3. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины и баранины. Требованияк безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Отработка приемов приготовления натуральной рубленной и котлетной масс. Требования к безопасности хранения. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.		**6**
Тема 4. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленной дичи в охлажденном и замороженном виде. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.		**6**

Тема 5. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлажденном и замороженном виде. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 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.		**6**
Тема 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		**6**
Содержание программы производственной практики		
Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала**	**Объем часов**
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:		
Раздел ПП		108
Тема 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. 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
Тема 2. 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 продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 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
Тема 3. Отработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.		6
Тема 4. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса и полуфабрикатов из него в охлажденном и замороженном виде.		12

Тема 5. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины и баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	12
Тема 6. Отработка практических навыков приготовления натуральной рубленной и котлетной масс. Требования к безопасности хранения. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из поросенка и свиной головы. Требования к безопасности хранения.	12
Тема 7. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде.	12
Тема 8. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлажденном и замороженном виде.	12
Тема 9. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
Тема 10. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
Тема 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос .	6
Тема 12. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциямии регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),стандартами чистоты.	6
Тема 13. 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	6

Учебная и производственная практика ПМ 02.

Содержание программы учебной практики

Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала**	**Объем часов**
1	2	3

Профессиональный модуль 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	
Раздел УП	72
Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическим и требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организацияих хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих 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 продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
Тема 2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичии кролика для приготовления сложных горячих блюд. Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы и субпродуктов.. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	6
Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюди из овощей. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из грибови сыра. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из грибов и сыра.	6
Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса..	6
Тема 5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы, кролика и дичи. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы, кролика и дичи.	6
Тема 6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы.	6
Тема 7. Охлаждение и замораживание готовых горячих 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 готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
Тема 8. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание	6

визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос .		
Тема 9. 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.		6
Тема 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование),сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		6
Тема 11. 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		6
Содержание программы производственной практики		
Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала**	**Объем часов**
1	2	3
Профессиональный модуль 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.		
Раздел ПП		144
Тема 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации питания –базы практики.		6
Тема 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		6
Тема 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.		6
Тема 4. 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.		6
Тема 5. Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих		6

блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы и субпродуктов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	
Тема 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих супов. Контроль качества и безопасности сложных горячих супов.	6
Тема 7. Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих соусов. Контроль качества и безопасности сложных горячих соусов.	6
Тема 8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра.	6
Тема 9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	6
Тема 10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса.	6
Тема 11. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы.	6
Тема 12. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из дичи.	6
Тема 13.Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из кролика. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из кролика.	6
Тема 14. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
Тема 15. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований побезопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
Тема 16. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Тема 17. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовность к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6
Тема 18. 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.)	6
Тема 19. 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	6
Тема 20. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований	6

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 готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	
Тема 21. 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.	6
Тема 22. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
Тема 23. Проведение текущей уборки рабочего места поваров 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	6

Учебная и производственная практика ПМ 03.

Содержание программы учебной практики

Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала**	**Объем часов**
1	2	3
Профессиональный модуль 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		
Раздел УП		36
Тема 1. Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.		6
Тема 2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка приемов приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		6
Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых блюд. Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		6

Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка приемов приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд .Контроль качества и безопасности готовых соусов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых блюд.	6
Тема 5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых блюд. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых блюд. Отработка приемов приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мясаи птицы. Контроль качества и безопасности готовых гарниров и заправок. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	6

Содержание программы производственной практики

Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль 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		
Раздел УП		108
Тема 1. 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).		6
Тема 2. 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. Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.		6
Тема 3. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности, готовых изделий.		6
Тема 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых блюд.		6
Тема 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности		6

готовых блюд.	
Тема 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых блюд.	6
Тема 7. Отработка практических навыков приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых блюд.	6
Тема 8. Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых соусов.	6
Тема 9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых блюд.	6
Тема 10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых блюд.	6
Тема 11. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых блюд.	6
Тема 12. Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых гарниров и соусов.	6
Тема 13. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Тема 14. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценк акачества 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).	6
Тема 15. 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.	6
Тема 16. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
Тема 17. 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	6

Программа учебной и производственной практики ПМ 04.

Содержание программы учебной практики

Наименование разделов	Содержание учебного материала	Объем

производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		**часов**
1	2	3
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		
Раздел УП		72
Тема 1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты) Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов.		6
Тема 2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов- муссы. Контроль качества и безопасности муссов.		6
Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов–кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле.		6
Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов–овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов.		6
Тема 5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада		6
Тема 6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.		6
Тема 7. Отработка приемов приготовления и оформления мороженого в ассортименте. Соусы для мороженого. Контроль качества мороженого.		6
Тема 8. Отработка приемов приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.		6
Тема 9. Отработка приемов приготовления и отпуска кофе капучино и лате. Контроль качества кофе.		6
Тема 10. Отработка приемов приготовления, оформления и отпуска безалкогольных коктейлей. Контроль качества и безопасности безалкогольных коктейлей.		6
Тема 11. Отработка приемов приготовления, оформления и отпуска алкогольных коктейлей. Контроль качества и безопасности алкогольных коктейлей.		6
Содержание программы производственной практики		
Наименование разделов производственной практики,	**Содержание учебного материала**	**Объем часов**

профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		
1	2	3
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		
Раздел ПП		144
Тема 1. Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.		12
Тема 2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты).Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов.		6
Тема 3. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов -муссы. Контроль качества и безопасности муссов.		6
Тема 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов –кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле.		12
Тема 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши		6
Тема 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов.		12
Тема 7. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.		6
Тема 8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.		12
Тема 9.Отр аботка практических навыков приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.		12
Тема 10. Отработка практических навыков приготовления и оформления мороженого. Контроль качества и безопасности мороженого		12
Тема 11. Отработка практических навыков приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей. Контроль качества и безопасности коктейлей.		12
Тема 12. 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) сучетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос		12

и для транспортирования.	
Тема 13. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6
Тема 14. 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	12

Программа учебной и производственной практики ПМ 05.

Содержание программы практики

Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержаниеучебногоматериала**	**Объем часов**
1	2	**3**
Профессиональный модуль 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		
Раздел ПП		**72**
Тема 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		**6**
Тема 2. 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 впроцессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		**6**
Тема 3. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		**6**
Тема 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков		**6**
Тема 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек, кексов. Контроль качества		**6**

и безопасности печенья, пряников, коврижек, кексов.		
Тема 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных пирожных из разных видов выпеченных полуфабрикатов. Контроль качества и безопасности пирожных.		**6**
Содержание программы производственной практики		
Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел ПП		
Профессиональный модуль 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		
Тема 1. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных тортов из разных видов выпеченных полуфабрикатов. Контроль качества и безопасности тортов		**12**
Тема 2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.		**6**
Тема 3. 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**
Тема 4. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 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		**6**
Тема 5. 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.		**6**

Производственная практика ПМ 06.

Содержание программы производственной практик

Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ 06. Организация контроля текущей деятельности подчиненного персонала.		
Раздел ПП		144
Тема 1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции. Разработка рецептур блюд, их апробация, составление соответствующей документации		12
Тема 2. Разработка различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		18
Тема 3. Планирование текущей деятельности персонала. Графики работы, распределения по рабочим местам с учетом ассортимента и количества выпускаемой продукции.		6
Тема 4. Оценка потребности и обеспечение необходимым сырьем для ведения процесса в предприятии питания		12
Тема 5. Оценка потребности оборудования, инвентаря, посуды и других материалов,, необходимых для деятельности предприятий питания.		12
Тема 6. Составление калькуляции стоимости готовой продукции.		6
Тема 7. Разрабатывать и проводить инструктажи для персонала на рабочих местах.		12
Тема 8. Проведение обучения персонала на рабочих местах. Разработка тем обучения.		18
Тема 9. Разработка мероприятий по мотивации и стимулировании персонала.		6
Тема 10. Ведение учетно-отчетной документации предприятия питания.		24
Тема 11. Изучение основных производственных показателей деятельности предприятия питания.		12
Тема 12. Дифференцированный зачет		6

Производственная практика ПМ 06.

Содержание программы производственной практики

Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	**3**

Профессиональный модуль ПМ. 07. Выполнение работ по профессии Повар		
Раздел УП		**36**
Тема 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) при выполнении работ по профессии Повар		**6**
Тема 2. Отработка практических навыков обработки и нарезки традиционных видов овощей и грибов. Хранение обработанных овощей. Контроль качества и безопасности обработанных овощей		**12**
Тема 3. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализация отварных, припущенных, жаренных и запеченных блюд и гарниров из традиционных видов овощей. Контроль качества и безопасности блюд и гарниров из овощей		**12**
Тема 4. Отработка практических навыков механической обработки мяса и рыбы с костным скелетом. Хранение и контроль качества обработанных продуктов. Дифференцированный зачет.		**6**
Содержание программы производственной практики		
Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Профессиональный модуль ПМ. 07. Выполнение работ по профессии Повар		
Раздел ПП		**36**
Тема 1. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализация отварных, припущенных, жаренных и запеченных блюд и гарниров из овощей. Контроль качества и безопасности блюд и гарниров из овощей		**6**
Тема 2. Отработка практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Хранение готовых блюд, контроль их качества и безопасности.		**12**
Тема 3. Практических навыков приготовления, оформления и реализации блюд и гарниров из яиц, творога и теста. Хранение готовых блюд, контроль их качества и безопасности.		**6**
Тема 4. Практических навыков приготовления, оформления и реализации простых блюд из рыбы с подбором специй, соусов и гарниров. Хранение готовых блюд, контроль их качества и безопасности.		**6**
Тема 5. Практических навыков приготовления, оформления и реализации простых блюд из мяса с подбором специй, соусов и гарниров. Хранение готовых блюд, контроль их качества и безопасности. Дифференцированный зачет.		**6**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1.Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессиональных модулей учебной практики предполагает наличие: учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков и учебного кондитерского цеха

Оборудование рабочих мест учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков:

Основноеивспомогательноетехнологическоеоборудование учебной кухни ресторана

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование		
2	Пароконвектомат	2
3	Жарочный шкаф	3
4	Микроволновая печь	2
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая с индукционным нагревом	15
7	Фритюрница	2
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандер	1
11	Электроблинница	2
12	Кофемашина с капучинатором	1
13	Кофе-ростер	1
14	Ховоли	2
15	Электромармит	1
Холодильное оборудование		
15	Шкаф холодильный	3
16	Шкаф морозильный	1
17	Шкаф шоковой заморозки	1
18	Льдогенератор	1
19	Гранитор	1
20	Охлаждаемый прилавок-витрина	2
21	Фризер	1
Механическое оборудование		
22	Тестораскаточная машина настольная	1
23	Планетарный миксер	4
24	Диспансер для подогрева тарелок	1
25	Блендер ручной	1
26	Мясорубка	2
27	Слайсер	1
28	Машина для вакуумной упаковки	1
29	Куттер для тонкого измельчения продуктов	1
30	Процессор кухонный	1
31	Овощерезка	1
32	Миксер для коктейлей	1
33	Привод универсальный с механизмами для нарезания и	1

	протирания	
34	Соковыжималка для цитрусовых	1
35	Соковыжималка универсальная	1
36	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции		
37	Лампа для карамели	1
38	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
39	Сифон	3
40	Газовая горелка для карамелизации	2
41	Барная станция для порционирования соусов	1
42	Набор инструментов для карвинга	2
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов		
43	Овоскоп	1
44	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды		
45	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование		
46	Стол производственный	9
49	Стол производственный с моечной ванной	1
50	Стеллаж передвижной	1
51	Стеллаж для хранения посуды	2
53	Моечная ванна двухсекционная	1
54	Моечная ванна трехсекционная	1

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков

№ п/п	Наименование инструмента, приспособления, инвентаря и других средств обучения	Кол-во на 15 рабочих мест
1	Кастрюли емкостью 3 л, 2 л, 1,5 л, 1 л	23
2	Сотейники	9
3	Сковорода	12
4	Гриль сковорода	1
5	Набор разделочных досок по цветам	15 комплектов
6	Подставка для разделочных досок	15
7	Мерный стакан	10
8	Венчик	3
9	Миски из нержавеющей стали	33
10	Сито	2
11	Шенуа	2
12	Лопатки металлические, деревянные, силиконовые	15
13	Половник	7
14	Шумовка	2
15	Щипцы кулинарные универсальные	2
16	Ножи	39
17	Насадки для кондитерских мешков	1 комплект
18	Набор выемок	2 комплекта

Основное и вспомогательное оборудование учебного кондитерского цеха

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест

Весоизмерительное оборудование		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование		
2	Пароконвектомат	2
3	Жарочный шкаф	3
4	Микроволновая печь	2
5	Подовая печь для пиццы	1
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая с индукционным нагревом	15
8	Фритюрница	2
9	Электроблинница	2
Холодильное оборудование		
10	Шкаф холодильный	3
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1
13	Льдогенератор	1
14	Фризер	1
Механическое оборудование		
15	Тестораскаточная машина настольная	1
16	Планетарный миксер	4
17	Тестомесильная машина	1
18	Миксер погружной	2
19	Мясорубка	2
20	Куттер для тонкого измельчения продуктов	1
21	Соковыжималка для цитрусовых	1
22	Соковыжималка универсальная	1
23	Пресс для пиццы	1
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции		
24	Лампа для карамели	1
25	Сифон	3
26	Газовая горелка для карамелизации	2
27	Термометр инфракрасный	1
28	Термометр со щупом	2
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов		
29	Овоскоп	1
30	Нитраттестер	1
	Машина для вакуумной упаковки	1
Оборудование для мойки посуды		
31	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование		
32	Стол производственный	9
33	Стол производственный с моечной ванной	1
34	Производственный стол с деревянным покрытием	1
35	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
36	Стеллаж передвижной	1
37	Стеллаж для хранения посуды	2
38	Моечная ванна двухсекционная	1
39	Моечная ванна трехсекционная	1

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь учебного кондитерского цеха

№ п/п	Наименование инструмента, приспособления, инвентаря и других средств обучения	Кол-во на 15 рабочих мест
1	Миски из нержавеющей стали	33
2	Кастрюли емкостью 1,5 – 2 л	8
3	Сковорода	12
4	Доска разделочная белая	15
5	Противни	8
6	Перфорированные противни	4
7	Скребки пластиковые	1
8	Мерный стакан	10
9	Венчик	3
10	Скребки металлические	2
11	Сито	2
12	Шенуа	2
13	Лопатки металлические, силиконовые	9
14	Кисти силиконовые	5
15	Круглые разъемные формы для тортов	16
16	Щипцы универсальные	2
17	Формы для штучных кексов конические металлические	40
18	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада	63
19	Ножи	39
20	Кондитерские мешки	18
21	Насадки для кондитерских мешков	1 комплект
22	Ножницы	3
23	Силиконовые коврики для выпечки	2
24	Набор выемок для печенья	2 комплекта
25	Формы для конфет	3
26	Формы для шоколадных фигур	4
27	Модлы для мастики	4
28	Мерные ложки	30
29	Скалки рифленые	1
30	Скалки	10
31	Терки	6
32	Трафареты	6
33	Инструменты для работы с мастикой, марципаном	2 набора
34	Подставки для тортов вращающиеся	2
35	Совки для сыпучих продуктов	4
36	Подносы	20
37	Дуршлаг	3
38	Корзины для мусора	6

4.2.Информационноеобеспечениеобучения

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

Основныеисточники:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2017.
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,

закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2017.
3. КачуринаТ.А.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2018.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2018.
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2018.
6. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2018.
7. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2017.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2017.
9. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Ч. 1: учебник.для студ. учреждений СПО ИЦ «Академия». 2017.
10. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Ч. 2: учебник.для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2017.

Дополнительныеисточники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник. ИЦ «Академия». 2004.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебник. Изд. «АГРОПРОМИЗДАТ». 1989.
3. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник. ИЦ «Академия». 2013.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и сани тарии: учебник. ИЦ «Академия». 2012.
5. Микробиология, гигиена и санитария в торговле: учебник /сост. Трушина Т.П. Изд. «Феникс». 2000.
6. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2018.
7. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2014.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2017.
9. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2014.
10. Организация производства и обслуживания в общественном питании: учебник/ под ред. Беляева М.И. Изд. «Экономика». 1986.

11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. Изд. «РнД. Феникс». 2005.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие по НПО. ИЦ «Академия». 2008.
13. Организация производства и обслуживания в общественном питании: учебник/ под ред. Беляева М.И. Изд. «Экономика». 1986.
14. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. Изд. «РнД. Феникс». 2005.
15. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО. ИЦ «Академия». 2010.
16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие по НПО. ИЦ «Академия». 2008.
17. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2008.
18. Организация производства и обслуживания в общественном питании: учебник/ под ред. Беляева М.И. Изд. «Экономика». 1986.
19. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. Изд. «РнД. Феникс». 2005.
20. Усов В.В. Деловой этикет: учебное пособие для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2010.
21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для НПО. ИЦ «Академия». 2008.
22. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник. ИЦ «Академия». 2012.
23. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. ИЦ «Академия». 2008.
24. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2014.
25. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «повар». В 4-х частях: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2007.
26. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник. ИЦ «Академия». 2005.
27. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2013.
28. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие. ИЦ «Мастерство». 2001.
29. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник. ИЦ «Академия». 2013.
30. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник. ИЦ «Академия». 2001.
31. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2012.
32. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник. ИЦ «Академия». 2003.

33. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2015.
34. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2012.
35. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2013.
36. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2012.
37. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер»: учебное пособие в 2-х ч. Ч.1 и 2. ИЦ «Академия». 2012.
38. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2014.
39. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2008.
40. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь в 2-х ч. Часть 1 и 2.: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2010.
41. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2007.
42. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник. ИЦ «Академия». 2010.
43. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие. Изд. «РнД «Феникс». 2010.
44. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: учебник. ИЦ «Академия». 2013
45. Драчева Е.Л. Менеджмент: Практикум: учебное пособие. ИЦ «Академия».2014.
46. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2015.
47. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2008.
48. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. Изд. «РнД. Феникс». 2005.
49. Сухов В.Д. Основы менеджмента: учебное пособие. ИД «Академия». 2008
50. Усов В.В. организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2008

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Результаты (освоенные профессио-нальные компетенции)	**Оцениваемые знания, умения, действия**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1 – 1.4.	Знания: - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; - виды, назначение, правила, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - методы обработки экзотических и редких видов сырья; - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видах овощей; - способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов - формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья, способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - правила утилизации отходов, способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водногосырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом; - современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; - требования охраны труда, техники безопасности производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; .-ассортимент, назначение, правилаобращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов,	**Текущий контроль:** -экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике **Итоговый контроль:** экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю

	упаковочнымоборудованием; - техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; - принципы организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	
ПК 1.1 – 1.4	**Умения:** - контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья; -оценивать качество и соответствие экзотическихиредких 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, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости отспособа 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	Текущий контроль: экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике Итоговый контроль: экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю

	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 процесс, 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 производства контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья; - контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; -контролировать безопасное использование оборудование для упаковки - 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	
ПК 1.1 – 1.4	**иметь практический опыт:** -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; - подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом; -приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой; - контролировать, осуществлять выбор способа фаршированя, 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; -проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; - контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;	**Текущий контроль**: эксперт-ная оценка при выполне-нии работ по учебной практике **Итого-вый контроль:** эксперт-ная оценка на комплекс-

	-контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов припорционировании (комплектовании); -применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом расчета стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующихи 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; -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; -рассчитывать 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 адапти-рованнойрецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.	ном экзамене по модулю
ПК 2.1 – 2.8	**Знания:** - требования охранытруда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам произ-	**Текущий контроль**: эксперт-

	водства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; -важность постоянного контроля качества при приготовлении продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевыхпродуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад; −ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выходагорячих блюд,кулинарныхизделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; −правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; −нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд,	ная оценка при выполнении работ по учебной практике **Итоговый контроль:** экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю

	кулинарных изделий, закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения, замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов	
ПК 2.1 – 2.8	**Умения:** - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии сособенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания ит.д.; - организовывать приготовление, готовить супы, соусы,	**Текущий контроль:** эксперт-ная оценка при выполне-нии работ по учебной практике **Итоговый контроль:** эксперт-ная оценка на комплекс-ном экзамене по модулю

	горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствиис рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделияи закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия изакуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;	
ПК 2.1 – 2.8	**Иметь практический опыт:** - контролировать, осуществлять выбор способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката, требований заказа; -контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; -проверять качество готовых горячих блюд 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - контролировать соблюдение выхода готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при порционировании (комплектовании); -применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом расчета стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -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; -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности	**Текущий контроль:** эксперт-ная оценка при выполне-нии работ по учебной практике **Итоговый контроль:** эксперт-ная оценка на комплекс-ном экзамене по модулю

	продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья; -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм выхода и потерь при тепловой обработке, приготовлении горячих блюд; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовое горячее блюдо, кулинарное изделие, закуску, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры; -контроля процессов упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
ПК 3.1 – 3.7	**Знания:** - 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, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок, салатов, холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и дичи сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных соусов, заправок, салатов, холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса,	**Текущий контроль**: экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике **Итоговый контроль:** экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю

	домашней птицы, дичи сложного приготовления в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодных соусов, заправок, салатов, холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи сложного приготовления; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных соусов, заправок салатов, холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	
ПК 3.1 – 3.7	**Умения:** - 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, 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	**Текущий контроль**: экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике **Итоговый контроль:** экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю
ПК 3.1 – 3.7	**Иметь практический опыт:** - подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовления холодных соусов и заправок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - хранения, отпуска холодных соусов, заправок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	**Текущий контроль**: экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике

		Итого-вый контроль: экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю
ПК 4.1 – 4.6	Знания: - 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 ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, 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;	**Текущий контроль**: экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике **Итого-вый контроль:** экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю
ПК 4.1 – 4.6	**Умения:** - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видовиформ 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;	**Текущий контроль:** экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике **Итого-**

	- применять, комбинировать различные способы приготовления творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, 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	**вый контроль:** экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю
ПК 4.1 – 4.6	**Иметь практический опыт:** - подготовки основных продуктови дополнительных ингредиентов приготовление холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления; - хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного приготовления; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	**Текущий контроль:** экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике **Итоговый контроль:** экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю
ПК 5.1 – 5.5	**Знания:** - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP)); - требования к личной гигиене персонала; - методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, техники безопасности, пожарной безопасности; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды	**Текущий контроль:** экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике **Итоговый контроль:** эксперт-

	и правилаухода за ними; - технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техникавыполнения работ; - правила выбораосновных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетомих сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценкикачества кондитерского сырья, продуктов, используемыхдля приготовленияхлебобулочных, мучных кондитерскихизделий; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемостисырья и продуктов; - технологический цикл приготовления хлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий, последовательность технологическихопераций; - способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правилаутилизации отходов; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность,требования ккачеству хлебобулочных, мучныхкондитерскихизделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,региональных, для диетического питания; - технологическийциклприготовления хлебобулочных, мучныхкондитерскихизделий сложного ассортимента, последовательность технологическихопераций, методы, техника выполнения работ; - способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в том числе за счет использования средств механизации; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатациитехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; - ассортимент, характеристика, правила применения,нормы закладкипищевых добавок: ароматических, красящихвеществ, загустителей; - методы контролякачества, норм выхода готовой продукции - методы контролякачества выполнения работ; - виды возможныхдефектов и способы их устранения; - процессы, формирующие качество мучныхкондитерских изделий при замесетеста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий,их хранении; - условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила порционирования полуфабрикатов, готовых изделий; - правила комплектования,упаковки на вынос; - способы презентации готовой продукции; - правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	ная оценка на комплекс-ном экзамене по модулю

	- правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; - способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос - правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах	
ПК 5.1 – 5.5	**Умения:** - оценивать наличие, количество и качество ресурсов; - составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом); - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды,сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ; - выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой; - заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью, кондицией; - использовать региональные, сезонные продукты; - выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование; - контролировать сроки условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа; - оптимизировать процесс приготовления; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий; - изменять закладку продуктов в соответствии с	**Текущий контроль:** эксперт-ная оценка при выполне-нии работ по учебной практике **Итого-вый контроль:** эксперт-ная оценка на комплекс-ном экзамене по модулю

	изменением выхода изделий; - определять степень готовности изделий при выпечке; - доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции,тесто до определенной консистенции; - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов: замеса теста, формирования полуфабрикатов, отделки, оформления, готовых изделий вручную и с помощью средств механизации; - соблюдать санитарно-гигиенические требования, техники безопасности в процессе приготовления, оформления изделий; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий ихлеба; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	
ПК 5.1 – 5.6	**Иметь практический опыт:** - контроля и ведения процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов; - контроля утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов; - организации и ведения процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - организации и ведения процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	**Текущий контроль:** эксперт-ная оценка при выполне-нии работ по учебной практике **Итого-вый контроль:** экспертная оценка на комплекс-ном экзамене по модулю
ПК 6.1 – 6.5	**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;	**Текущий контроль:** эксперт-ная оценка

	- 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; - правила составления калькуляции стоимости; - правила оформления заказа на продукты со склада и приемка продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составление товарных отчетов; - процедуры и правила инвентаризации товарных запасов.	при выполнении работ по учебной практике **Итоговый контроль:** экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю
ПК 6.1 – 6.5	**Уметь:** - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества годовых 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 производ-	**Текущий контроль:** экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике **Итоговый контроль:** экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю

	ственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; - организовывать документооборот.	
ПК 6.1 – 6.5	**Иметь практический опыт:** - ресурсного обеспечения выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределения заданий и проведения инструктажа на рабочем месте повара; - организации и контроля подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; - распределения заданий между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснения правил и демонстрация приемов безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснения ответственности за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрации приемов рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролирования выбора и рационального размещение на рабочемместе оборудования, инвентаря, посуды,сырья, материалов в соответствиис видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контроля, демонстрации безопасных приемов подготовки оборудования кработе; - контроля своевременности текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контроля соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контроля выполнения требований стандартов чистоты примойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; -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.	**Текущий контроль:** эксперт-ная оценка при выполне-нии работ по учебной практике **Итого-вый контроль:** экспертна я оценка на комплекс-ном экзамене по модулю

5.1. Спецификацияобщихкомпетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированнос-ти)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач	Распознавание слож-ных проблемные ситуации в различ-	Распознавать задачуи/или проблему в про-	Актуальный профессиональ-ный и социаль-

	профессиональной деятельности, применительнок различным контекстам.	ных контекстах. Проведение анализа сложныхситуаций прирешении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребностив информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реалиизации,предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	фессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачуи/или проблемуи выделять еѐ 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).	ный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональномои/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 деятельности.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать прак-	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

			тическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) 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 развитияи 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 деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с 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.	Грамотноустно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социальногои культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чре-	Соблюдениеправил экологической безопасностипри ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять н-аправления ресурсосбереже-	Правила экологической безопасности приведении профессиональной деятельности Основные ресур-

	звычайных ситуациях.	рабочем месте	ния в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	сы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физиической культуры для сохраненияи укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств фической 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 характерными для данной профессии (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологиив профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средстваи устройства информатизации Порядок их применениях программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранномязыке.	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	Правила построения простыхи сложных предложений на профессиональные темы Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная

			Участвовать в диалогах на 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	лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия 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 Кредитные банковские продукты