

Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по образовательной  
деятельности и цифровой  
трансформации  
\_\_\_\_\_  
Е.В. Карпичев  
«26» декабря 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**

Специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Гатчина 2024 г.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация – разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики:

Капустина Т.Ю., преподаватель специальных дисциплин

Кутькова Л.А., мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория

Баранова О.И., преподаватель специальных дисциплин

Шишелова С.С. - преподаватель специальных дисциплин

Пивнева Е.А. - преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ФЦТиПО, протокол № 1 от 25.01.2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕД-ДИПЛОМНОЙ).....	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	20
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	26

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

## 1.1. Место производственной практики (преддипломной) в структуре основной образовательной программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. №1565 - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа производственной практики (преддипломной) направлена на углубление студентам первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм. Производственная практика (преддипломная) студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

В результате прохождения практики обучающийся должен освоить основные виды деятельности, предусмотренные ФГОС:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала и соответствующие общие компетенции, и профессиональные компетенции:

*Перечень общих компетенций:*

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

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

*Перечень профессиональных компетенций:*

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ПК 1.1.</b>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 1.2.</b>	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
<b>ПК 1.3.</b>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
<b>ПК 1.4.</b>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 2.1.</b>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 2.2.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 2.3.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
<b>ПК 2.4.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 2.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 2.6.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 2.7.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 2.8.</b>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

<b>ПК 3.1.</b>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 3.2.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 3.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 3.4.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 3.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 3.6.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 3.7.</b>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 4.1.</b>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 4.2.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 4.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 4.4.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 4.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 4.6.</b>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 5.1.</b>	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 5.2.</b>	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
<b>ПК 5.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

	с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 5.4.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 5.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 5.6.</b>	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
<b>ПК 6.1.</b>	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 6.2.</b>	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
<b>ПК 6.3.</b>	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
<b>ПК 6.4.</b>	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
<b>ПК 6.5.</b>	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В результате прохождения производственной практики (преддипломной) студент должен:

<b>ПМ.01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента</b>
<b>ВПД: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.</li> </ul>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;</li> <li>- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li> <li>- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</li> <li>- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul>
<p><b>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>
<p><b>ВПД: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента сложных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– проверки качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из</li> </ul>



<p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– контроля качества и безопасности сложных холодных блюд.</p>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– 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;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать</li> </ul>

им помощь в выборе блюд.

**знать:**

- процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
  - с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
  - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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 сложного ассортимента;
  - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
  - варианты подбора пряностей и приправ;
  - ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
  - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря;
  - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
  - 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 горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
  - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
  - техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи;
  - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
  - методы сервировки и способы подачи горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
  - температура подачи горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
  - правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
  - требования к безопасности хранения горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
  - правила упаковки на вынос, маркирования горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
  - правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
- базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.

<p><b>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</b></p>
<p><b>ВПД: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента сложных холодных блюд;</li> <li>– расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд;</li> <li>– приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>– сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– контроля качества и безопасности сложных холодных блюд.</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>– правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>– способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>– требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>– требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, и заготовок для них;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд;</li> <li>– технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд;</li> <li>– методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>– варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд и заготовок к ним;</li> <li>– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</li> </ul>
<p align="center"><b>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</b></p>
<p align="center"><b>ВПД: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> </ul> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</li> </ul>
<p><b>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</b></p>
<p><b>ВПД: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>
<p><b>получить практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, готовить, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производ-</li> </ul>

<p>ственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</li> </ul>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</li> </ul>
<p><b>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b></p>
<p><b>ВПД: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b></p>
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений.</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>- организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.</li> </ul>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и виды планирования работы бригады (команды);</li> <li>- основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</li> <li>- дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- методику расчета выхода продукции;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>- методику расчета заработной платы;</li> <li>- структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- методики расчета экономических показателей.</li> </ul>
<b>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>
<b>ПП.07.02 (П)</b>
<b>ВПД: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– проверки качества продуктов для приготовления горячих блюд</li> <li>– организации технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика приготовления горячих блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>– сервировки и оформления горячих блюд, оформления и отделки из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; контроля качества и безопасности, сложных из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать 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;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической</li> </ul>

<p>обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать не доброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих</li> <li>– блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации</li> <li>– технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> </ul>
---	---



<ul style="list-style-type: none"> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</li> </ul>
<p><b>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b></p>
<p><b>ПП.07.02 (П)</b></p> <p><b>ВПД: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента сложных холодных блюд;</li> <li>– расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд;</li> <li>– приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>– сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– контроля качества и безопасности сложных холодных блюд.</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>– правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>– способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>– требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>– требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, и заготовок для них;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;</li> <li>– температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд;</li> <li>– технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд;</li> <li>– методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>– варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд и заготовок к ним;</li> <li>– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</li> </ul>

<p align="center"><b>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b></p> <p align="center"><b>ПП.07.02 (К)</b></p> <p><b>ВПД: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</li> </ul>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</li> </ul>

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы ПДП Производственная практика (преддипломная)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентом практики объеме 4 недель (144 часа).

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

### 2.1. Тематический план и содержание производственной практики (преддипломной).

Раздел преддипломной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
1	Ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания; ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания; ознакомиться с ГОСТом 30389-2013 «Общественное питание. Классификация предприятий»; ознакомление с ГОСТом 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Составление графиков выхода на работу производственного персонала; ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии.	6
2	Ознакомление со способами снабжения сырьем предприятий общественного питания необходимо их сырьем, полуфабрикатами, покупными товарами в определенном количестве и ассортименте для обеспечения выпуска кулинарной продукции и товарооборота.	6
3	Приобретение практических навыков в расчете необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.	6
4	Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве.	6
5	Приобретение практических навыков в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья.	6
6	Приобретение практических навыков в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Приобретение практических навыков с данными об объеме товарных фондов, нормы расхода сырья на единицу изделия, плановая производственная программа, объем запланированной продукции и товарооборота.	6
7	Приобретение практических навыков в изучении используемой на производстве нормативной и технологической документации.	6
8	Освоение навыков в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов.	6
9	Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии	6

10	Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.	<b>6</b>
11	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммой на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	<b>6</b>
12	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммой на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	<b>6</b>
13	Освоение навыков осуществления контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.	<b>6</b>
14	Приобретение практических навыков в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, порядка отпуска готовой продукции с производства.	<b>6</b>
15	Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).	<b>6</b>
16	Изучение структуры производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью. Ознакомление с графиком выхода на работу и правилами его составления.	<b>6</b>
17	Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).	<b>6</b>
18	Приобретение практических навыков обработки первичных данных хронометража, разработки норм труда на выполнение исследуемых операций, а также расчета показателей ожидаемой экономической эффективности.	<b>6</b>
19	Освоение навыков в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства. Анализ соответствия производственного персонала требованиям Г	<b>6</b>

	ОСТа 28-1-95. Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.	
20	Освоение навыков в качестве дублера шеф-повара при составлении отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции.	6
21	Участие в работе инвентаризационной комиссии. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.	6
22	Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения.	6
23	Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения.	6
24	Оформление отчетных документов по практике.	6

### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).**

**3.1.** Требования к материально-техническому обеспечению практики предполагает наличие организаций (предприятий, учреждений), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Базы практики для реализации программы производственной практики (преддипломной).

Программа производственной практики (преддипломной) предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым современным оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Производственная практика (преддипломная) проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и вузом.

В договоре вуза и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе и в направлении студентов на производственную практику (преддипломную).

Оборудование предприятий и рабочих мест соответствует квалификационным требованиям, предъявляемым к специалистам в области.

Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики (преддипломной) в форме практической подготовки:

- Положение об учебной, производственной, производственной практики (преддипломной);
- рабочая программа производственной практики (преддипломной);
- договор с Профильной организации практической подготовки обучающихся (практика);
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении студентов по местам практики в форме;
- график проведения практики;
- график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики (преддипломной);
- остальные документы см. в приложении РП.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы производственной практики (преддипломной)**

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учеб.- метод. пособие / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).
2. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Дом Славянской книги, 2017
3. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + Приложение: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва:КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: <https://book.ru/book/950681>
4. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва :КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: <https://book.ru/book/952437>
5. Мошков, В. И., Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» : учебное пособие / В. И. Мошков. — Москва:Русайнс, 2024. — 79 с. — ISBN 978-5-466-04426-3. — URL: <https://book.ru/book/951826>
6. Якубович, Е.Н.. Изготовление продукции в общественном питании. Сборник технологических задач: Учебное пособие / Е.Н. Якубович — Минск : РИПО, 2023. — 144 с. — ISBN 978-985-895-098-9. — URL: <https://book.ru/book/955068>
7. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва: Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723>

#### **Основные электронные издания**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
14. <http://www.pitportal.ru/>

**Дополнительные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
14. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
15. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с



16. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
17. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

### **3.3 Общие требования к организации производственной практики (преддипломной)**

Производственная практика (преддипломная) проводится образовательным учреждением после успешного прохождения обучающимися всех профессиональных модулей и освоения ими профессиональных компетенций.

Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями. Производственная практика (преддипломная) проводится в форме практической подготовки. Куратором (руководителем) практики разрабатывается и выдается студентам задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по производственной практике (преддипломной).

Для проведения производственной практики (преддипломной) в вузе разработана следующая документация: положение о практике; рабочая программа производственной практики (преддипломной) по специальности; договоры с предприятиями по проведению практики; приказ о распределении студентов по базам практики.

В основные обязанности руководителя практики от вуза входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Студенты при прохождении производственной практики (преддипломной) в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики (преддипломной);
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Также обучающиеся после прохождения практики своевременно (в установленный срок) должны сдать в вуз отчет по практике, дневник практики со всеми необходимыми подписями и печатями.

Форма отчетности: дневник-отчёт по практике (см. приложение 1 к РП).

Форма оценки – дифференцированный зачет.

### 3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Производственная практика (преддипломная) проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла, приглашенными работодателями на предприятиях по заключенным с вузом договорам. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации, наставников, помогающих студентам овладевать профессиональными навыками.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

### 4.1. Освоенные профессиональные и общие компетенции

Целью оценки по ПДП Производственная практика (преддипломная) является выявление уровня сформированности:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Результаты прохождения практики представляются студентом в вуз и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Студент, не прошедший производственную практику (преддипломную) или получивший отрицательную оценку, не допускается к прохождению государственной итоговой аттестации. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике. По завершении производственной практики (преддипломной) студентом представляется отчет, отражающий объем выполненных работ по разделам преддипломной практики, завизированный руководителями практики от предприятия и образовательного учреждения.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. – ОК 11., ПК 1.1. - ПК 1.4.	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблю-	Текущий контроль: - индивидуальные задания к программе производственной практики (преддипломной); - совместный план-график проведения практики; содержание выполненных работ в период практики; отзыв руководителя практической подготовки от профильной организации; дневник практики заполненный

	<p>дение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.</p> <p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;</li> </ul>	<p>в соответствии с требованиями.</p> <p>Промежуточная аттестация: защита отчетов по производственной практике (преддипломной).</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li> <li>- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</li> <li>- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul> <p><b>получить практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании,</li> </ul>	
--	--	--

	размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусяной печени.	
<b>ОК 01. – ОК 11., ПК 2.1. - ПК 2.8.</b>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента сложных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– проверки качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– контроля качества и безопасности сложных холодных блюд.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопас-</li> </ul>	

	<p>ность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p>	
--	---	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила охлаждения и замора-</li> </ul>	
--	---	--

	<p>живания, размораживания заготовок горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке..</li> </ul>	
<b>ОК 01. – ОК 11., ПК 3.1. - ПК 3.7.</b>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы</li> </ul>	

	<p>ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовой.</li> </ul> <p>Горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов);</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> </ul>	
--	--	--

	<p>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>- соответствие текстуры (консистенции);</p> <p>каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос.</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим</p>	
--	--	--

	<p>оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, и заготовок для них;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных</p>	
--	--	--

	<p>холодных блюд;  температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд;  технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;  варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд;  методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;  варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;  технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;  варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд и заготовок к ним;  риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной</p>	
--	--	--

	<p>холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>	
<p><b>ОК 01. – ОК 11.,</b> <b>ПК 4.1. - ПК 4.6.</b></p>	<p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе сложного ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь</p> <p>при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из</p> <p>шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления</p>	



	<p>и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>- соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съе-</p>	
--	--	--

	<p>добных продуктов); - соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:</p> <p>цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре; эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос. – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соот-</p>	
--	--	--

	<p>ветствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и</p>	
--	--	--

	<p>горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>знания:</b></p> <p>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 десер-</p>	
--	--	--

	<p>тов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>	
<p><b>ОК 01. – ОК 11., ПК 5.1. - ПК 5.6.</b></p>	<p><b>умения:</b> рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <p><b>знания:</b></p>	

	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	
<p><b>ОК 01. – ОК 11., ПК 6.1. - ПК 6.5.</b></p>	<p><b>умения:</b>  Планирование работы структурного подразделения(бригады); оценка эффективности деятельности структурного подразделения(бригады); принятие управленческих решений. Рассчитывать выход продукции в ассортименте; Вести табель учета рабочего времени работников; Рассчитывать заработную плату;  Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию. Принципы и виды плани-</p>	

	<p>рования работы бригады(команды); Основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.</p> <p><b>получить практический опыт:</b> планирования работы структурного подразделения(бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения(бригады); принятия управленческих решений.</p> <p><b>знания:</b> принципы и виды планирования работы бригады(команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы;</p>	
--	--	--

	структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.	
--	---	--

**4.2. Промежуточная аттестация по производственной практике (преддипломной).** Промежуточная аттестация по производственной практике (преддипломной) – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации прохождения практики об уровне освоения профессиональных компетенций;
- положительной характеристики организации прохождения практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- дневника практики;
- отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала (презентации), или др.

**4.3. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации.**

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;
- оформление отчета по практике, в соответствии с требованиями ПОО;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с требованиями ПОО;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за дифференцированный зачет (зачет) по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на контрольные вопросы. Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

Оценка	Требования к качеству
5	Отчет полностью соответствует установленным требованиям
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет не соответствует установленным требованиям

**4.4. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения производственной практики (преддипломной):**

**Отзыв руководителя с практики.**

В характеристике с практики руководитель практики от организации прохождения практики подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении



различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом.

#### **Дневник практики.**

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в ОО макетом и заверяется руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

#### **Отчет о практике.**

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики в соответствии с выданным заданием на практику. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д. Структура отчета по практике (10-20 стр.):

- титульный лист;
- задание на практику;
- содержание;
- текст отчета;
- используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.);
- приложения (схемы, чертежи, таблицы, фотоматериалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем).

Презентационный материал (если требуется).

При проведении ДЗ/З по практике студенты могут представлять собранный материал по практике в форме презентации, если есть возможность сфотографировать проведение различных видов работ и результаты работы на практике. Если существуют трудности с представлением результатов прохождения практики в форме презентации или на ее подготовку затрачивается большое количество времени (в соотношении с объемом практики), то целесообразно проводить ДЗ/З в форме ответов на контрольные вопросы.

Презентационный материал должен включать:

- сведения о предприятии прохождения практики;
- фотоматериалы о проделанных видах работ;
- характеристики техпроцессов и оборудования предприятия;
- др.

#### **Контрольные вопросы по прохождению производственной практики**

Контрольные вопросы необходимы для систематизации и закрепления собранного материала на практике. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и ОК и приобретение практического опыта по ПМ.

Государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования Ленинградской области  
«Гатчинский государственный университет»  
(ГАОУ ВО ЛО «ГГУ»)

Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_

**ДНЕВНИК**

**ПРАКТИКИ**

\_\_\_\_\_  
(вид практики)

**СТУДЕНТА ГРУППЫ** \_\_\_\_\_  
(№)

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество полностью)

Направление подготовки:

\_\_\_\_\_  
(шифр, полное наименование)

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

Руководитель практической подготовки от ГАОУ ВО ЛО «ГГУ»:

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание)

Руководитель практической подготовки от профильной организации:

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Сроки прохождения практики: \_\_\_\_\_

Гатчина  
20\_\_ г.

## 1. СОВМЕСТНЫЙ ПЛАН-ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование работ	Срок по плану
1	2	3

Руководитель практической подготовки от профильной организации

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель практической подготовки от ГАОУ ВО ЛО «ГГУ»

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Студент

\_\_\_\_\_  
(подпись)

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

(подпись)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ВЫПОЛНЕННЫХ РАБОТ В ПЕРИОД ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование работ	Срок по плану	Выпол- нено фак- тически
1	2	3	4

Руководитель практической подготовки от профильной организации

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель практической подготовки от ГАОУ ВО ЛО «ГГУ»

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Студент

\_\_\_\_\_  
(подпись)

За время прохождения практики обучающийся выполнил индивидуальное задание, соблюдал правила внутреннего распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности. В период прохождения практики студент рекомендовал себя, как

\_\_\_\_\_ (вид практики) \_\_\_\_\_ (фамилия, инициалы)  
 может быть зачтена с оценкой « \_\_\_\_\_ »

Дата:

(подпись, фамилия, инициалы)







