

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.03.2025 13:01:03
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a440c8c5199



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля	<u>ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</u>
код, специальность	<u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u>
образовательная база подготовки:	<u>основное общее образование, среднее общее образование</u>
форма обучения	<u>очная, заочная</u>

Краснодар, 2024

СОГЛАСОВАНА:

Предметно-цикловой комиссией цикла
дисциплин поварского и
кондитерского дела

Протокол № 6

от « 12 » января 2024 года

Разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности среднего
профессионального образования 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Председатель предметно-цикловой
комиссии



Подпись Инициалы Фамилия

Н.С. Грушина

Начальник отдела СПО



Подпись Инициалы Фамилия

С.А. Марковская

Составитель (автор): Литвиненко И.В., Родик А.А. преподаватели ОСПО КФ РЭУ им. Г.В.
Плеханова

Рецензент: Сорокина Л.В., зам. начальника ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.
Плеханова

Рецензент: Дарчиева К. Ю., директор ООО «Источник вкуса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 07	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по УП 07.01 профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее - ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки) работников в области экономики и бухгалтерского учета, а также в профессиональной подготовке при освоении должностей служащих: Повар и Кондитер при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала прохождения учебной практики

До прохождения учебной практики студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (ОК 1-7,9-10, ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5)

1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- приготовления (подготовке) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовке сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовке гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;
- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- правила проведения бракеража готовой продукции;
- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;
- температуру подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

уметь:

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;

- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
 - оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:
очная форма обучения**

Всего – **72 час**,

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Результатом освоения программы учебной практики по профессиональному модулю является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Промежут. аттестация, часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5	Тема 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени	12							12	
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5	Тема 2. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.	12							12	
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5	Тема 3. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусныеполуфабрикаты).	12							12	
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5	Тема 4. Производитьподготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	6							6	
ПК	Тема 5. Готовить и оформлять основные блюдаиз	6							6	

1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5	рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.									
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5	Тема 6. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями;готовить и оформлятьсалаты и винегреты, холодные блюда и закусокмассового спроса.	6							6	
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5	Тема 7. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.	6							6	
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5	Тема 8. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.	6							6	
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5	Тема 9. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда	6							6	
		72							72	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Формируемые компетенции	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5	Тема 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.	Содержание	12	2
		Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом. Технологические операции при обработке овощей.	6	
		Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей	6	
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5	Тема 2. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.	Содержание	12	2
		Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и тушеной птицы. Ассортимент блюд из отварной и тушеной птицы	6	
		Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной птицы. Ассортимент блюд из жареной птицы. Блюда из рубленой птицы. Ассортимент блюд из рубленой птицы	6	
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;	Тема 3. Готовить бульоны, отвары, супы	Содержание	12	2
		Назначение. Классификация. Технологический процесс варки бульонов. Заправочные супы: особенности, общие правила варки. Щи,	6	

6.1-6.5	и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).	борщи, рассольники, солянки: технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации. Технологический процесс приготовления супов картофельных, национальных супов. ассортимент.		
		Требования к качеству супов. Сроки хранения и реализации. Технологический процесс приготовления супов-кремов, прозрачных, холодных, сладких и молочных супов. Ассортимент. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации	6	
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5	Тема 4. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	Содержание	6	2
		Значение блюд из овощей в питании. Значение блюд из круп и бобовых изделий в питании. Значение блюд из макаронных изделий в питании. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных овощей. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из овощей тушеных, запеченных, фаршированных. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд из овощей, круп и бобовых, макаронных изделий.	6	
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5	Тема 5. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.	Содержание	6	2
		Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из котлетной массы рыбы. Требование к качеству блюд из рыбы	6	
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5	Тема 6. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями;	Содержание	6	2
		Холодные блюда и закуски. Технологический процесс приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам. Технологический процесс приготовления салатов и винегретов. Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, из нерыбного водного сырья. Холодные блюда и закуски из мяса, мясных продуктов.	6	

	готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуска массового спроса.	Холодные блюда и закуска из овощей и грибов; из яиц и сыра; бутерброды		
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5	Тема 7. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.	Содержание	6	2
		Особенности приготовления и отпуска чая. Особенности приготовления и подачи кофе, какао, шоколада, горячих напитков с вином.		
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5				
	Тема 8. Готовить оформлять основные мучные и хлебобулочные изделия.	Содержание	6	2
		Характеристика сырья для приготовления дрожжевого теста. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Приготовление фаршей и начинок для приготовления изделий из дрожжевого теста. Требование к качеству дрожжевого теста и изделий из него. Дефекты и способы их предупреждения		
ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.5	Тема 9. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда	Содержание	6	2
		Лечебное питание: определение, назначение, сущность, принципы. Классификация и ассортимент кулинарной продукции и напитков, используемых в диетическом, лечебно-профилактическом питании. Оборудование и инвентарь, используемые при приготовлении блюд диетического питания. Характеристика основных лечебных диет. Особенности приготовления кулинарной продукции и напитков в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9. 2		
ИТОГО			72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

Мастерская: кухня организации питания (для проведения практических и лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения: Ноутбук (перенос-ной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Акустические колонки; Проектор; Экран;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль; Жарочная поверхность; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималка (универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттесер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная

Программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

Обязательным условием допуска к практике в рамках данного профессионального является освоение профессионального модуля.

В конце прохождения практики проводится дифференцированный зачет (комплексный) и предоставляется отчет по практике.

В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен по профессиональному модулю.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные

1. Андонова Н.И. 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: Лабораторный практикум. : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред.Проф. Образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 176с. <https://academia-library.ru/reader/?id=440568>

2. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учеб. Для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240с.

3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. Для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176с.

4. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. Пособие для студ.

Учреждений сред. Проф. Образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 128с.

Дополнительные

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 188с., с. Цв. Ил.

2. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 176с., с. Цв. Ил.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 160с., с. Цв. Ил.

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 96с.

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ И.П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 128с.

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ И.П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 128с.

7. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / И.П. Самородова.– 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с.

8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240с.

4.2.2 Электронные издания

Дополнительные

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2022. - 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер.–М. :

Издательский центр «Академия», 2021. 192с <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>

4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е

изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. -

268 с. - (Профессиональное

образование). : <https://urait.ru/bcode/452945>

7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. - 373 с. – (Среднее профессиональное образование) <https://znanium.com/read?id=360309>

8. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование)<https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

4.2.3 Интернет-ресурсы

1. <https://www.pitportal.ru/>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html
11. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
12. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является освоение теоретических знаний по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 1.2.	Осуществление обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 1.3.	Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 1.4.	Осуществление разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.1.	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.2.	Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.3.	Осуществление приготовления, непродолжительное хранения горячих соусов сложного ассортимента	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.4.	Осуществление приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.5	Осуществление приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.6.	Осуществление приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.7.	Осуществление приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.8.	Осуществление разработки,	Текущий контроль:

	адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.1.	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.2.	Осуществление приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.3.	Осуществление приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.4.	Осуществление приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.5.	Осуществление приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

ПК 3.6.	Осуществление приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.7.	Осуществление разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.1.	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.2.	Осуществление приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.3.	Осуществление приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.4.	Осуществление приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.5.	Осуществление приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 4.6.	Осуществление разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 5.1.	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 5.2.	Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 5.3.	Осуществление приготовления, творческое оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 5.4.	Осуществление приготовления, творческое оформления, подготовки к реализации мучных	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и

	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	оценкавыполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 5.5.	Осуществление приготовления, творческое оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценкавыполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 5.6.	Осуществление разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценкавыполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 6.1.	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценкавыполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 6.2.	Осуществление текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценкавыполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 6.3.	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценкавыполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 6.4.	Осуществление организации и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и

		оценкавыполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 6.5.	Осуществление инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в КОС по учебной практике.