

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ
ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Уровень: базовый

Программа производственной практики ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1565 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года и «Положения о практике» обучающихся государственного бюджетного образовательного учреждения профессиональной образовательной организации «Златоустовский техникум технологий и экономики».

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Разработчики:

Коновалова Е.А. – преподаватель технологии общественного питания ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Программа обсуждена на заседании цикловой комиссии социально – экономического и естественно-научного профиля

Протокол №__ от «__» _____ 2023 г.

Руководитель ПЦК

_____ А.К.Арсланова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07	18
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики по ПМ. 07

В результате освоения программы производственной практики по ПМ.07 студент должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Выполнение работ по профессии 16675 Повар, Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу производственной практики по ПМ.07 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Выполнение работ по профессии 16675 Повар, Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп,

	бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.
ПК 7.4.	Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 7.5.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять классические торты и пирожные.
ПК 7.9.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 7.10	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 7.11.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 7.12.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

1.2.3. Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 13	Мотивированный к качественному труду
ЛР 14	Умеющий реализовывать лидерские качества на производстве
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

В результате освоения программы производственной практики по ПМ.07 студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; – подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста; – приготовления основных супов и соусов; – обработки рыбного сырья; – приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; – обработки сырья; – мяса, птицы, дичи, кролика; –приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; –подготовки гастрономических продуктов; –приготовления и оформления холодных блюд и закусок; –приготовления сладких блюд и напитков; –приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; –контроля качества сырья и готовых кулинарных и мучных кондитерских и хлебобулочных изделий; –ведения технологического процесса производства кулинарных и мучных кондитерских, хлебобулочных изделий; –эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кулинарных, хлебобулочных и мучных, кондитерских изделий.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> –проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; –выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления основных блюд и гарниров; –использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров, напитков, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; –оценить качество готовых изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> –проводить анализ качества сырья и готовой продукции; –определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; –по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; –оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий; –рассчитывать производственные рецептуры для приготовления блюд и кулинарных изделий, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий; –рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; –эксплуатировать основные виды оборудования при производстве блюд, кулинарных изделий мучных кондитерских и хлебобулочных изделий; –проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; –выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться; –обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; –обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; –использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий; –оценивать качество готовых блюд и изделий.
знать	<ul style="list-style-type: none"> –ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; –классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; –способы минимизации отходов при подготовке продуктов; –температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд; –последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий; –температурный режим и правила приготовления блюд; –способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи; –правила проведения бракеража; –правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд; –виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; –состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья; –органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; –виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики по ПМ.07:МДК
07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар - 108 часов
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер -72 часа

1.4. Форма контроля:

Учебная практика – 4,6 семестр, зачет

1.5. Формы проведения практики

Производственная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем руководителя производственной практики, назначенного приказом директора ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

Практика проводится на базе предприятий – социальных партнеров, а также в столовых ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

1.6. Место и время проведения производственной практики

Время прохождения практики определяется графиком учебного процесса.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики – 6 часов и не более 36 часов в неделю.

Производственная практика проводится в столовых ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

На обучающихся, проходящих производственную практику распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии – базе практики.

1.7. Отчетная документация обучающегося по результатам производственной практики

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

- дневник по производственной практике
- аттестационный лист
- отчет по производственной практике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07

2.1. Структура программы производственной практики по ПМ.07

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Наименование разделов	Производственная практика	В т.ч. практическая подготовка, часов
1	2	3	4	5
ПК 7.1	ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Раздел 1. Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей и грибов.	24	24
ПК 7.2		Раздел 2. Приготовление и оформление простых супов, холодных и горячих соусов.	12	12
ПК 7.3		Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.	12	12
ПК 7.4		Раздел 4. Производство обработки, приготовления полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.	30	30
ПК 7.5		Раздел 5. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление простых холодных закусок, блюд, салатов.	18	18
ПК 7.6		Раздел 6. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.	6	6
ПК 7.7		Раздел 7. Приготовление и оформление простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	6	6
ПК 7.1-ПК 7.7	Производственная практика		108	108

ПК 7.8	ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Раздел 8. Приготовление и оформление классических тортов и пирожных.	24	24
ПК 7.9		Раздел 9. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	6	6
ПК 7.10		Раздел 10. Организация и осуществление технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий.	24	24
ПК 7.11		Раздел 11. Организация и осуществление технологического процесса производства мучных кондитерских изделий.	6	6
ПК 7.12		Раздел 12. Эксплуатация технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	12	12
ПК 7.8-ПК 7.12	Производственная практика		72	72
	Всего		72	72

2.2. Содержание программы производственной практики по ПМ.07

Наименование профессионального модуля (ПМ), разделов и тем производственной практики.	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	Содержание/ Практическая подготовка	180
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии 16675 Повар		108
Раздел 1. Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей и грибов		24
Тема 1.1. Организация рабочего места в заготовочном овощном цехе и доготовочном горячем цехах	Организация рабочего места в овощном и горячем цехах. Организация рабочих мест. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
Тема 1.2. Обработка различными способами традиционных видов овощей и грибов	Участие в определении степени зрелости, кондиций, сортности сырья. Выбор соответствующих методов обработки и определение кулинарного назначения различных традиционных видов овощей и грибов. Обработка овощей и грибов.	6
Тема 1.3. Нарезка и формовка овощей	Подготовка овощей и грибов для фарширования. Техника нарезки, формования, традиционных видов овощей и грибов, в том числе	6

и грибов для простых блюд	региональных. Проверка качества готовых полуфабрикатов перед использованием. Способы и сроки хранения готовых полуфабрикатов из овощей и грибов.	
Тема 1.4. Участие в приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из вареных, припущенных, тушеных, жареных овощей и грибов с учетом их типов и кондиций. Предупреждение в процессе приготовления, выявление и исправление исправимых дефектов. Отработка методов оформления и подачи блюд и гарниров из овощей грибов. Требования к качеству готовых простых блюд из овощей и грибов.	6
Раздел 2. Приготовление и оформление простых супов, холодных и горячих соусов		12
Тема 2.1. Организация рабочего места в горячем доготовочном цехе Участие в процессе приготовления бульонов Процесс приготовления супов «Борщ московский» и «Рассольник домашний»	Организация и проведение подготовки рабочего места. Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Отработка технологического процесса приготовления бульонов (мясной, мяско-костный, рыбный, из птицы) и отваров с соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил.Сроки и температура хранения и реализаций. Участие в приготовление заправочных супов «Борщ московский» и «Рассольник домашний». Определение степени готовности, доведение до вкуса, оценка качества органолептическим способом заправочных супов. Варианты подачи и оформления борща московского и рассольника домашнего.	6
Тема 2.2. Участие в процессе приготовления соуса лукового, соуса русского. Расчет стоимости супов и соусов	Отработка процесса приготовления соусов в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. Способы современной подачи соусов. Сроки хранения и реализаций готовых лукового и русского соусов. Участие в расчетах стоимость супов. Ведение учета реализованных супов с прилавка или раздачи.	6
Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и		12

творога		
Тема 3.1. Технология приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий	Ознакомление с ассортиментом блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий на предприятии - базе практики. Осуществление контроля и применение различных методов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания. Выполнение порционирования, оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Сервировка для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания.	6
Тема 3.2. Участие в приготовление блюд и гарниров из яиц и творога	Ознакомление с нормами, правилами взаимозаменяемости сырья и продуктов для приготовления блюд и гарниров. Способы приготовления и оформления блюд из яиц и творога. Методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога простого ассортимента. Требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из яиц и творога.	6
Раздел 4. Производство обработки, приготовления полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы		30
Тема 4.1. Ознакомление с организацией рабочего места рыбного и мясо-рыбного цехов	Организация заготовочных рыбного и мясо-рыбного цехов на предприятие – базе практики. Составление заявки продуктов для приготовления блюд. Контроль наличия, хранения и расход запасов, продуктов на производстве.	6
Тема 4.2. Участие в обработке рыбы	Механическая обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. Отработка способов обработки некоторых видов рыб. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для отварных, припущенных, жареных и фаршированных блюд из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Оценка качества готовых полуфабрикатов из рыбы. Сроки и способы хранения полуфабрикатов.	6

<p>Тема 4.3. Обработка мяса и домашней птицы</p>	<p>Ознакомление с разделкой туш говядины и мелкого скота. Приготовление мелкокусковых, крупнокусковых полуфабрикатов, формовка полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из мяса. Требования к качеству готовых полуфабрикатов. Обработка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов (целые тушки, крупнокусковые, мелкокусковые).</p>	<p>6</p>
<p>Тема 4.4. Приготовление и оформление простых блюд из отварной, припущенной, жареной и запечённой рыбы</p>	<p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав простых блюд из рыбы в соответствии с рецептурой, заказом. Участие в приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной рыбы. Оценка качества готовых блюд. Подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы. Способы оформления и сервировки блюд из птицы. Сроки реализации и хранения.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 4.5. Участие в приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p>Ознакомление с ассортиментом блюд из мяса и домашней птицы на предприятии – базе практики. Составление технологической карты. Процесс приготовления блюд из отварного, жареного, запечённого мяса и домашней птицы. Проведение бракеража готовых блюд из мяса и домашней птицы. Отработка оформления и подачи готовых блюд из мяса и домашней птицы. Варианты сервировки, оформления и способы подачи простых блюд из мяса и домашней птицы.</p>	<p>6</p>
<p>Раздел 5. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление простых холодных закусок, блюд, салатов</p>		<p>18</p>
<p>Тема 5.1. Организация работы доготовочного холодного цеха</p>	<p>Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте. Организация рабочего места в холодном цехе. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления бутербродов, холодных блюд и закусок.</p>	<p>6</p>

Тема 5.2. Отработка методов приготовления бутербродов и гастрономических продуктов	Приготовление с использованием различных технологий бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Способы оформления и отпуска бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Сроки и температура реализаций.	6
Тема 5.3. Приготовление и оформление холодных закусок, блюд и салатов	Отработка правил соединения продуктов для приготовления салатов и винегретов. Соблюдение санитарных требований при приготовлении салатов. Оформление и порционирование салатов и винегретов. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы. Проведение бракеража. Температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, рыбы. Способы сервировки, варианты оформления холодных блюд, закусок.	6
Раздел 6. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков		6
Тема 6.1. Участие в приготовлении простых холодных, горячих сладких блюд и напитков	Ознакомление с ассортиментом холодных, горячих сладких блюд и напитков на предприятии. Отработка приготовления желированных холодных сладких блюд (желе, самбук, крем). Приготовление сладких соусов. Проведение бракеража. Способы приготовления холодных и горячих напитков. Оформление и способы подачи холодных и горячих сладких блюд и напитков. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.	6
Раздел 7. Приготовление и оформление простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		6
Тема 7.1. Отработка приготовления и оформления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий простого ассортимента. Овладение техниками, приемами замеса различных видов теста. Формование мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации.	6

Зачет	Выпечка, отделка, сервировка готовых изделий. Зачет	
МДК 07.02. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		72
Раздел 8. Приготовление и оформление классических тортов и пирожных		24
Тема 8.1. Организация работы кондитерского цеха	Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха на предприятие – базе практики. Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в кондитерском цехе. Составление заявки и обеспечение получения продуктов (по количеству и качеству) для производства кондитерских изделий, в соответствии с заказом. Оценка качества и безопасность сырья, продуктов, материалов.	6
Тема 8.2. Процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных	Технология кремов, мастики, сиропов. Приготовление украшений из мастики. Участие в отделке изделий и ознакомление с вариантами оформления. Сроки хранения.	6
Тема 8.3. Ознакомление с оформлением и отделкой классических тортов и пирожных	Выбор отделочных полуфабрикатов. Варианты отделки, способы оформления классических тортов и пирожных.	6
Тема 8.4. Участие в приготовлении и оформление тортов и пирожных	Составление заявки на предприятие. Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу при приготовлении тортов и пирожных. Отработка способов приготовления бисквитных, слоеных, песочных, воздушных тортов и пирожных. Методы оформления и отделки тортов и пирожных полуфабрикатами (крем, желе, фрукты глазированные, шоколад).	6

	Сроки хранения и реализации готовых тортов и пирожных. Упаковка тортов и пирожных.	
Раздел 9. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве кондитерских изделий		6
Тема 9.1. Соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к процессам производства кондитерских изделий, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).	6
Раздел 10. Организация и осуществление технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий		24
Тема 10.1. Подготовка сырья для приготовления сахаристых кондитерских изделий	Проведение заявки сырья для приготовления сахаристых кондитерских изделий. Участие в приемке и оценке качества сырья органолептическим методом. Освобождение сырья от тары, взвешивание и дозирование сырья.	6
Тема 10.2. Участие в технологическом процессе сахаристых кондитерских изделий	Ознакомление с ассортиментом сахаристых кондитерских изделий (карамель, шоколад, мармелад) на предприятие – базе практики. Процесс приготовления сахаристых кондитерских изделий. Оценка качества готовых сахаристых кондитерских изделий.	6

Тема 10.3. Способы темперирования шоколада	Ознакомление ассортимент шоколадных полуфабрикатов. Цель, назначение темперирования шоколада. Способы темперирования шоколада. Приготовление шоколадных конфет. Требования к качеству готовой продукции.	6
Тема 10.4. Приготовление фруктово-ягодного мармелада	Участие в приготовление фруктово-ягодного мармелада. Способы его формовки и использования. Сроки хранения и реализаций. Выполнение действий по завертке, расфасовке и упаковке готового фруктово-ягодного мармелада.	6
Раздел 11. Организация и осуществление технологического процесса производства мучных кондитерских изделий		6
Тема 11.1. Участие в приготовление печенья, вафель, пряников	Приготовление эмульсии для приготовления печенья и вафель. Отработка технологии приготовления печенья затяжного, сдобного, сахарного. Производство вафель, пряников. Проведение бракеража готовых печенья, вафель и пряников. Оформление, упаковка печенья, вафель и пряников. Способы и температура хранения.	6
Раздел 12. Эксплуатация технологического оборудования при производстве кондитерских изделий		12
Тема 12.1. Оборудование для замеса, формования теста, выпечки изделий, отделки поверхности изделий	Виды, назначение и принцип действия оборудования для замеса теста, приготовления эмульсий, рецептурно-смесительных комплексов, формования теста, выпечки мучных кондитерских изделий, оборудования для охлаждения, отделки поверхности изделий. Ознакомление с ресурсосберегающими видами оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий. Эксплуатация технологического оборудования. Обслуживание оборудования для взвешивания. Выполнение требований безопасности труда и пожарной безопасности при	6

	производстве работ по подготовке сырья.	
Тема 12.3. Зачет	Зачет	6
Итого		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07

3.1. Реализация программы производственной практики по ПМ.07 осуществляется на базах предприятий общественного питания (социальных партнеров) и в столовых ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики» с имеющимся оборудованием на данных предприятиях.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы производственной практики

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные ресурсы:

3.2.1. Печатные издания:

Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2.

Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.

Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1.

Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6.

Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6.

Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.

Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.

Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4.

Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов ; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 440 с.- ISBN 978-5-394-02484-9.

Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7.

Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0.

Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5

Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — (Высшее

образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108190-7.

Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8.

Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.

Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.

Башин, Ю. Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Башин Ю.Б., Телепченкова Н.В. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 126 с. - ISBN 978-5-16-102776-9.

Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101118-8.

Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с.

Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К, 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04078-8.

Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.

Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.

Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В.Г.Федцов, - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 248 с.- ISBN 978-5-394-02782-6.

Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8.

Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.

Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина и др. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 144 с. — (ВО: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011493-4.

Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1.

Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 461 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-107976-8.

Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 303 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4.

Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный

Мучные, творожные и яичные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 36 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02738-3.

Напитки / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. - Москва : Дашков и К°, 2018. — 60 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02764-2.

Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 448 с. -(Высшее образование: Бакалавриат).- ISBN 978-5-16-004440-8.

Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов ; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 440 с.- ISBN 978-5-394-02484-9.

Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.

Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5

3.2.2. 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 оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

13. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Барановский В.А. Кондитер : учебное пособие для учащихся ПТУ. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. - 320 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - 3-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 374 с.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для НПО, учебное пособие для СПО / Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2004. - 304 с.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. - 7-е изд., перераб. И доп. - М.: Академия, 2008. - 304 с.
5. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум /А.Т.Васюкова, А.С.Ратушный. - 2-е изд. - М., 2008
6. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2013. - 496 с.
7. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учебное пособие для СПО / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. - М. : Мастерство, 2001. - 240 с.
8. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник для СПО / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова ; Под ред. М.А.Николаевой. - М. : Деловая литература, Омега-Л, 2003. - 480 с.
9. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для ссузов / Под ред. М.А.Николаевой. - М.: Деловая литература, 2008. - 480 с.
10. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО / С.Н.Козлова, Е.Ю.Федишина. - 3-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2007. - 192 с.
11. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для СПО / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. - М. : Мастерство, 2002. - 320 с.
12. Кулькова Л.В. Приготовление коктейлей и других смешанных напитков : учебное пособие для НПО. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. - 384 с.
13. Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.Г.Кумагина. - М. : ЮНИТИ, 2005. - 431 с.
14. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. – 412 с. : ил.
15. Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с.
16. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 320 с.
17. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 112 с.
18. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 96 с.
19. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 128 с.
20. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч.3.Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 96 с.
21. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под ред. В.Т.Лапшиной. - 3-е изд. - М., 2006
22. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.

23. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. А.Т.Васюковой. - М.: Дашков и К, 2009
24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания: для предприятий общественного питания. - М., 2002
25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. - М., 2004
26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.
27. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / Под ред. А.П.Антонова. - М, 2000
28. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий /Под ред. В.Т.Лапшиной. - М., 2006
29. Сборник рецептур салатов, закусок и холодных блюд для предприятий общественного питания. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. - 336 с.
30. Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М.Скурихин, В.А.Тутельян. - М., 2008
31. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с.
32. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.
33. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.

3.2.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.07 проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках программы производственной практики	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.	<p>Подготовка, обработка видов овощей, грибов, плодов, приготовление п.ф., приготовление и оформление блюд::</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки видов сырья, продуктов, приготовления 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете</p>

	<p>полуфабрикатов, блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов обработки видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и 	
--	---	--

	упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 7.2. Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.	<p>Подготовка, обработка входящих продуктов в супы, приготовление и подача супов.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, тепловым оборудованием; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – точность расчетов норм закладки сырья, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; 	
ПК 7.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.	<p>Подготовка, обработка входящих продуктов в блюда из круп, бобовых и т.д.приготовление и подача.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

	<p>сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, тепловым оборудованием; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); 	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете</p>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – точность расчетов норм закладки сырья, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; 	
ПК 7.4. Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.	<p>Подготовка, обработка входящих продуктов в блюда из мяса, рыбы, приготовление п.ф., приготовление и подача блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, тепловым оборудованием; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – точность расчетов норм закладки сырья, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; 	
--	---	--

ПК 7.5. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.	<p>Подготовка, обработка входящих продуктов в приготовление и подача :</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, тепловым оборудованием; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете</p>
ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.		
ПК 7.7. Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.		
ПК 7.8. Готовить и оформлять классические торты и пирожные.		
ПК 7.9 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.		
ПК 7.10 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.		
ПК 7.11. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.		
ПК 7.12. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.		

	<ul style="list-style-type: none"> 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; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – точность расчетов норм закладки сырья, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; 	
--	---	--

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике

	<ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

общечеловеческих ценностей		оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	