

**ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ**  
**ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**  
Уровень: базовый

Программа учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ЦЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07	16
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07	21

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07

### 1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной 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 учебной практики по ПМ. 07

В результате освоения программы учебной 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу учебной практики СПО 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 учебной практики по ПМ.07 студент должен:

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

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

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики по ПМ.07:МДК 07.01**  
 Выполнение работ по профессии 16675 Повар - 72 часа  
 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**

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

#### **1.6. Место и время проведения учебной практики**

Время прохождения практики определяется графиком учебного процесса.

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

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики».

На обучающихся, проходящих учебную практику в учебно-производственных мастерских техникума распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в техникуме.

#### **1.7. Отчетная документация обучающегося по результатам практики**

В период прохождения учебной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

- Дневник по учебной практике,
- аттестационный лист по учебной практике.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07

### 2.1. Структура программы учебной практики по ПМ.07

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Наименование разделов	Учебная 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.	12	12
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.	6	6
ПК 7.4		Раздел 4. Производство обработки, приготовления полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.	18	18
ПК 7.5		Раздел 5. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление простых холодных закусок, блюд, салатов.	6	6
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.	12	12
ПК 7.1-ПК 7.7	Учебная практика		72	72

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.	12	12
ПК 7.10		Раздел 10. Организация и осуществление технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий.	12	12
ПК 7.11		Раздел 11. Организация и осуществление технологического процесса производства мучных кондитерских изделий.	12	12
ПК 7.12		Раздел 12. Эксплуатация технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	12	12
ПК 7.8-ПК 7.12	Учебная практика		72	72
	<b>Всего</b>		72	72

## 2.2. Содержание программы учебной практики по ПМ.07

Наименование профессионального модуля (ПМ), разделов и тем учебной практики.	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ. 07</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	<b>Содержание/ Практическая подготовка</b>	<b>144</b>
<b>МДК 07.01</b> Выполнение работ по профессии 16675 Повар		<b>72</b>
<b>Раздел 1.</b> <b>Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей и грибов</b>		<b>12</b>
<b>Тема 1.1.</b> <b>Организация рабочего места в заготовочных и доготовочных цехах</b>	Организация рабочего места в заготовочных и доготовочных цехах. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	<b>6</b>
<b>Тема 1.2.</b> <b>Процесс первичной обработки, нарезки, формовки и приготовления блюд из традиционных видов овощей</b>	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Ознакомление с обработкой корнеплодов, капустных, салатных, десертных овощей. Обработка грибов. Приготовление полуфабрикатов для блюд из овощей и грибов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты. Технологический процесс приготовления блюд из отварных, припущенных, жареных, запеченных овощей и грибов. Оценка качества готовых блюд из традиционных овощей.	<b>6</b>

	Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд на вынос и для транспортирования.	
<b>Раздел 2. Приготовление и оформление простых супов, холодных и горячих соусов</b>		<b>12</b>
<b>Тема 2.1. Ознакомление с процессом приготовления простых супов</b>	Методы приготовления бульонов. Ассортимент и технологический процесс приготовления заправочных супов, молочных супов, супов-пюре. Санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления супов. Оценка качества готовых простых супов. Правила оформления и подачи. Требования к качеству готовых супов. Температура и сроки реализаций.	<b>6</b>
<b>Тема 2.2. Технологический процесс приготовления холодных и горячих соусов</b>	Приготовление полуфабрикатов для соусов. Приготовление соусов с мучной пассировкой, молочных, масляных и сладких. Оценка качества готовых соусов. Сроки реализации и хранения	<b>6</b>
<b>Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога</b>		<b>6</b>
<b>Тема 3.1. Процесс приготовления и оформления простых блюд из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога</b>	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Правила приготовления, оформление и подача блюд из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога. Сроки и температура реализации, хранения.	<b>6</b>
<b>Раздел 4. Производство обработки, приготовления полуфабрикатов,</b>		<b>18</b>

<b>приготовление и оформление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы</b>		
<b>Тема 4.1. Обработка рыбы, мяса и домашней птицы</b>	Ознакомление с организацией работы мясного и мясо-рыбного цеха. Оценка качества сырья органолептическим способом. Способы оттаивания мороженой рыбы. Обработка и подготовка рыбы для приготовления кулинарных блюд.	<b>6</b>
<b>Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов и простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы</b>	Освоение технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы для простой кулинарной продукции. Пластование рыбы, приготовление филе, приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление полуфабрикатов для блюд из мяса и домашней птицы, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.	<b>6</b>
<b>Тема 4.3. Ознакомление с приготовлением и оформлением блюд из рыбы, мяса и домашней птицы</b>	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, мяса и домашней птицы. Приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы. Приготовление отварных, жареных блюд и блюд из рубленой массы из мяса и домашней птицы. Способы оформления простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы. Сроки реализации и хранения готовых блюд. Требования к качеству.	<b>6</b>
<b>Раздел 5. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление простых холодных закусок, блюд, салатов</b>		<b>6</b>
<b>Тема 5.1. Ознакомление с приготовлением и оформлением бутербродов и гастрономических продуктов</b>	Методы приготовления и оформления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных блюд и салатов. Правила приготовления винегретов, салатов Способы сервирования гастрономических продуктов. Составление композиции. Отпуск и температура подачи бутербродов и гастрономических продуктов	<b>6</b>

<b>порциями, холодных блюд и салатов</b>	порциями, холодных блюд и салатов.	
<b>Раздел 6. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд и напитков</b>		<b>6</b>
<b>Тема 6.1. Освоение технологии приготовления, оформления и правил подачи холодных и горячих сладких блюд и напитков</b>	Подготовка основного и вспомогательного сырья. Ознакомление с технологиями приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд. Приготовление сладких соусов. Температура подачи, сроки хранения и реализаций. Технология приготовления холодных и горячих напитков. Способы их подачи. Проведение бракеража.	<b>6</b>
<b>Раздел 7. Приготовление и оформление простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>		<b>12</b>
<b>Тема 7.1. Ознакомление с процессом приготовления и оформления простых мучных и кондитерских изделий</b>	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом, бездрожжевого теста (сдобное, песочное, бисквитное, заварное, воздушное, воздушно-ореховое). Дефекты готовых мучных и кондитерских изделий и их устранение. Способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 7.2. Зачет</b>	Зачет	<b>6</b>
<b>МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</b>		<b>72</b>
<b>Раздел 8. Приготовление и оформление классических тортов и пирожных</b>		<b>24</b>

<b>Тема 8.1. Ознакомление с технологией приготовления выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных</b>	Ознакомление с ассортиментом классических тортов и пирожных. Приготовление полуфабрикатов для тортов и пирожных из слоеного, бисквитного, воздушного, воздушно-орехового, песочного теста. Оценка их качества и виды брака.	<b>6</b>
<b>Тема 8.2. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов</b>	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению кремов, сахарных мастик и украшений из них. Правила выбора основных продуктов. Ознакомление с процессом приготовления сиропов, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной) и их использование.	<b>6</b>
<b>Тема 8.3. Ознакомление с оформлением и отделкой классических тортов и пирожных</b>	Выбор отделочных полуфабрикатов. Варианты отделки, способы оформления классических тортов и пирожных.	<b>6</b>
<b>Тема 8.4. Процесс приготовления тортов и пирожных</b>	Технологический процесс приготовления классических бисквитных, песочных, воздушных, слоеных тортов. Процесс приготовления пирожных с различными кремами. Виды брака тортов и пирожных, меры по их предупреждению и устранению. Правила и сроки хранения.	<b>6</b>
<b>Раздел 9. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве кондитерских изделий</b>		<b>12</b>
<b>Тема 9.1. Выполнение требований безопасности труда при подготовке сырья к производству</b>	Выполнение требований безопасности труда и пожарной безопасности при производстве работ по подготовке сырья к производству	<b>6</b>

<b>Тема 9.2. Требования к сырью и оценка качества</b>	Освобождение сырья от тары, взвешивание и дозирование сырья. Ознакомление с требованиями к сырью в действующих ГОСТах. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к процессам производства кондитерских изделий, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).	<b>6</b>
<b>Раздел 10. Организация и осуществление технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий</b>		<b>12</b>
<b>Тема 10.1. Технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий</b>	Ознакомление с ассортиментом карамели, шоколада, ирисной массы, мармелада, пастилы, зефира и халвы. Процесс производства сахаристых кондитерских изделий. Виды брака и способы их устранения. Упаковка и сроки реализаций.	<b>6</b>
<b>Тема 10.2. Органолептическая оценка качества сахаристых кондитерских изделий</b>	Оценка качества сырья для приготовления сахаристых кондитерских изделий. Органолептическая оценка качества карамели, шоколада, конфет, халвы, мармеладных и пастильных и других сахаристых кондитерских изделий.	<b>6</b>
<b>Раздел 11. Организация и осуществление технологического процесса производства мучных кондитерских изделий</b>		<b>12</b>
<b>Тема 11.1. Ознакомление с технологическим процессом производства мучных кондитерских изделий</b>	Освобождение сырья от тары, взвешивание и дозирование сырья. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление сахарного, сдобного и затяжного печенья, пряников, кексов, вафель. Проведение органолептической оценки мучных кондитерских изделий, отбраковка некачественной продукции.	<b>6</b>

<b>Тема 11.2. Ознакомление с оценкой качества мучных кондитерских изделий</b>	Органолептическая оценка качества печенья, пряников, вафель, кексов, тортов и пирожных, отбраковка некачественной продукции.	<b>6</b>
<b>Раздел 12. Эксплуатация технологического оборудования при производстве кондитерских изделий</b>		<b>12</b>
<b>Тема 12.1. Ознакомление с эксплуатацией технологического оборудования при производстве кондитерских изделий</b>	Ознакомление с видами оборудования для производства мучных кондитерских и сахаристых изделий. Эксплуатация технологического оборудования. Обслуживание оборудования для просеивания сырья и взвешивания. Выполнение требований безопасности труда и пожарной безопасности при производстве работ по подготовке сырья.	<b>6</b>
<b>Тема 12.1. Зачет</b>	Зачет	<b>6</b>
<b>Итого</b>		<b>144</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.07**

#### **3.1. Для реализации программы учебной практики по ПМ.07 имеется:**

Учебно-производственная мастерская по компетенции Поварское дело:

##### **Кухня организации питания:**

Столы производственные;

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Производственный инвентарь:

- гастроемкости из нержавеющей стали

– ножи поварской тройки;

– доски разделочные;

– промаркированные тазы, миски;

– кастрюли, сотейники, сковороды

Технические средства обучения:

– компьютерное обеспечение;

– электронные образовательные ресурсы (электронная библиотечная система).

##### **Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Овоскоп

Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

**Производственный инвентарь:**

- ножи поварской тройки;
- доски разделочные;
- промаркированные тазы, миски;
- кастрюли, сотейники, сковороды

.

**Технические средства обучения:**

- компьютерное обеспечение;
- электронные образовательные ресурсы (электронная библиотечная система).

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной практики**

Для реализации программы учебной практики 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 рецептур 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 университет, 2018. - 76 с.

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/](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. Кашенко, Р.В. Кашенко. – 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.Андронов 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.Андронов 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.Андронов 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**

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках программы учебной 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"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки видов сырья, продуктов, приготовления</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете</p>

	<p>полуфабрикатов, блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов обработки видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и</li> </ul>	
--	---	--

	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"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, тепловым оборудованием;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul>	
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"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и</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"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, тепловым оборудованием;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы 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);</li> </ul> </li> </ul>	<p>оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете</p>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul>	
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"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, тепловым оборудованием;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul>	
--	---	--

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"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, тепловым оборудованием;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, блюд, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> 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"> <li>органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul>	
--	---	--

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

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

общечеловеческих ценностей		выполнения: - практических заданий на зачете
<b>ОК. 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК. 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	



