

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 10.08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина
«10» 08 2022 г.
Приказ № 80-08/1 от 10.08 2022 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО:

Су-шеф
ООО "Форн"
Кирилов И. В.

Санкт-Петербург

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	НАИМЕНОВАНИЕ
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида деятельности (ВД):

(ВД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.

(ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

(ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

(ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

(ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

В результате освоения практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектации), упаковке на вынос, хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведение расчетов с потребителями.
- подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- упаковке, складированию неиспользованных продуктов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлению, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы практики:

всего 468 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
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 общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов производственной практики	Всего часов
1	2	3
ПК 1.1.-1.4.	ПП по ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	72
ПК 2.1.-2.8.	ПП по ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	72
ПК 3.1.-3.6.	ПП по ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	108
ПК 4.1.-4.5.	ПП по ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	72
ПК 5.1.-5.5.	ПП по ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72
	ПП по ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар	36

3.2. Содержание обучения по производственной практике

Наименование разделов практики	Содержание практики	Объем часов	Уровень усвоения
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание	72	3
	1 Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом годности овощей и грибов, отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. Оценка качества готовых блюд.	36	
	2 Обработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из вареных, припущенных овощей. Оценка качества готовых блюд. Обработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из жареных, тушеных овощей. Оценка качества готовых блюд.		
	3 Обработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из запеченных овощей, грибов и полуфабрикатов. Оценка качества готовых блюд. Отработка практических навыков при охлаждении, замораживании нарезанных овощей и грибов и их консервирование. Оценка качества готовых блюд.		
	4 Отработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов. Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении		
	5 Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.		

	6	Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.	36	
	7	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.		
	8	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.		
	9	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде.		
	10	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.		
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание		36	
	1	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	36	3
	2	Отработка практических навыков приготовления горячей кулинарной продукции: супов. Оценка качества готовых изделий		
	3	Отработка практических навыков приготовления горячей кулинарной продукции: супов. Оценка качества готовых изделий		
	4	Отработка практических навыков приготовления горячей кулинарной продукции: соусов. Оценка качества готовых изделий.		
	5	Отработка практических навыков приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов. Оценка качества готовых изделий		
	6	Отработка практических навыков приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из сыра. Оценка качества готовых изделий.	36	
	7	Отработка практических навыков приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Оценка качества готовых изделий.		
	8	Отработка практических навыков приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из мяса и мясных продуктов. Оценка качества готовых изделий		
	9	Отработка практических навыков приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из мяса и мясных продуктов. Оценка качества готовых изделий		

	10	Отработка практических навыков приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из птицы, дичи и кролика. Оценка качества готовых изделий.		
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание		108	
	1	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления холодных блюд и закусок	36	3
	2	Отработка практических навыков приготовления бутербродов (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий		
	3	Отработка практических навыков для приготовления гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий		
	4	Отработка практических навыков приготовления бутербродов (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий		
	5	Отработка практических навыков для приготовления гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий		
	6	Отработка практических навыков приготовления и оформления салатов (из сырых овощей). Оценка качества готовых изделий	36	3
	7	Отработка практических навыков приготовления и оформления салатов (винегреты). Оценка качества готовых изделий		
	8	Отработка практических навыков приготовления и оформления салатов (из вареных овощей). Оценка качества готовых изделий		
	9	Отработка практических навыков приготовления и оформления салатов (рыбные). Оценка качества готовых изделий		
	10	Отработка практических навыков приготовления и оформления салатов (мясные). Оценка качества готовых изделий		
		11	Отработка практических навыков приготовления и оформления простых холодных закусок (из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий	36
	12	Отработка практических навыков приготовления и оформления простых холодных закусок (из овощей). Оценка качества готовых изделий		

	13	Отработка практических навыков приготовления и оформления простых холодных закусок (из грибов). Оценка качества готовых изделий		
	14	Отработка практических навыков приготовления и оформления простых холодных закусок (из рыбы и рыбных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых изделий		
	15	Отработка практических навыков приготовления и оформления простых холодных закусок (из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий		
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание		72	
	1	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	3
	2	Отработка практических навыков приготовления холодных сладких блюд и десертов. Оценка качества готовых изделий.		
	3	Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд и десертов. Оценка качества готовых изделий.		
	4	Отработка практических навыков приготовления холодных напитков. Оценка качества готовых изделий.		
	5	Отработка практических навыков приготовления горячих напитков. Оценка качества готовых изделий		
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание		72	
	1	Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.	36	3
	2	Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.		
	3	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий		
	4	Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков		

	5	Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек		
	6	Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов	36	
	7	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов.		
	8	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.		
	9	Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных		
	10	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Дифференцированный зачет (компл.)		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики предполагает наличие базового предприятия сферы общественного питания.

Организации, участвующие в проведении практики, предоставляют рабочие места практикантам, обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Практика проводится на оборудовании предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.2. Рекомендуемая литература:

- Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции 3-е изд. Учебник, 2015 г
- Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
- Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
- Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. Учебное пособие, 2014 г
- Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5-ое изд. Учебное пособие, 2015 г
- ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- ЭУМК ИД Академия ИП. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- ЭУМК ИД Академия, Качурина Т.А., Приготовление блюд из рыбы
- ЭУМК ИД Академия, Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов
- ЭУМК ИД Академия Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов
- ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Синицына А. В., Соколова Е. И. 1-е изд. издание 2017г.
- Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
- Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
- Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. Учебное пособие, 2014 г
- Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5-ое изд. Учебное пособие, 2015 г
- ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и

приготовление сложной холодной кулинарной продукции, учебник, 2017

- ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Семичева Г. П.1-е изд. издание 2017г.
- ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Сеницына А. В., Соколова Е. И.1-е изд. издание 2017г.
- Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
- Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
- Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. Учебное пособие, 2014 г
- Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5-ое изд. Учебное пособие, 2015 г
- Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, учебник 2016 г
- ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Сеницына А. В., Соколова Е. И.1-е изд. издание 2017г.
- ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Учебник+лабораторный практикум. 2017
- ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, Ермилова С. В.1-е изд. издание 2017г.
- Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, учебник, 2015 г
- Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, 7-ое издание, учебник, 2015 г

Интернет-ресурсы

1. <http://www.bestlibrary.ru> Он–line библиотека
2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
4. <http://www.edic.ru> Электронные словари
5. www.cooksmeal.ru/chefs/

6. <http://biopro16.ru/>
7. <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
8. <http://www.kobor.ru/>
9. <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю. В период образовательного процесса для обучающихся предусматриваются консультации (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Учебную практику рекомендуется проводить рассредоточено. Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессиональных модулей является освоение теоретического материала.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с	Демонстрация знаний к подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей,	Экспертная оценка выполнения практической работы

инструкциями и регламентами	грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.	
	Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Устный опрос
	Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектовании), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	Тестирование
	Демонстрация знаний в подготовке сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию	Экспертная оценка выполнения практической работы работы
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	Демонстрация знаний в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация знаний при обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.	Устный опрос
	Демонстрация знаний при утилизации отходов, упаковке, складировании неиспользованного сырья, пищевых продуктов.	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация знаний при хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и	Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

нерыбного водного сырья	региональных.	
	Демонстрация знаний при порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранение полуфабрикатов.	Устный опрос
	Демонстрация умений при подведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.	Устный опрос
	Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация знаний в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний и умений в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний при подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Экспертная оценка;

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний при подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений и знаний при приготовлении бульонов, отваров.	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний при хранении, отпуске бульонов, отваров	Анализ практической деятельности;
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске супов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в ведение Расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний при приготовлении соусных полуфабрикатов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении соусов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче	Анализ практической деятельности;
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске блюд и гарниров из	Анализ практической

	овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	деятельности;
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из муки	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		Анализ практической деятельности;
Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		Анализ практической деятельности;

	Демонстрация знаний в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация знаний при подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в подготовке к использованию обработанного сырья,	Анализ практической деятельности;

	полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных соусов и заправок	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче	Анализ практической деятельности;
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении салатов разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске салатов разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных блюд,	Анализ практической

изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация навыков в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в подготовке рабочего места для порционирования	Анализ практической деятельности;

	(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
	Демонстрация навыков в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Анализ практической деятельности;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в приготовлении холодных сладких блюд, десертов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске холодных сладких блюд, десертов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в приготовлении горячих сладких блюд, десертов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске горячих сладких блюд, десертов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в приготовлении холодных напитков	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске холодных напитков	Анализ практической деятельности;

	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в приготовление горячих напитков	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в хранение, отпуск горячих напитков	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с Потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация навыков в подготовке, уборке рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в подборке, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в упаковке и складировании пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

	или оставшихся после их приготовления	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в приготовлении отделочных полуфабрикатов	Тестирование
	Демонстрация навыков в хранении отделочных полуфабрикатов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Тестирование
	Демонстрация навыков в приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске,	Тестирование

	упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Устный опрос
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Тестирование
	Демонстрация навыков в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тестирование
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции)	общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических

	<p>профессиональной деятельности . Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	
<p>ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>	
<p>ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе</p>	

ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК. 07. Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	
ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	
ОК.09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ОК.10.Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	
ОК.11Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Составлять бизнес план; Презентовать бизнес-идею; Определение источников финансирования; Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.	