МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области высшего образования

«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет» ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ (Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 04.01.

ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар <---> Кондитер

ОДОБРЕНА
Методическим
объединением
профессионального цикла
Протокол №7
от «31» марта 2021 г.
Председатель
методического объединения

Чалдаева С.Г., Манжурова Т.Е. «31» марта 2021 г. РЕКОМЕНДОВАНА Педагогическим советом Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Протокол № 5 от «26» апреля 2021 года

УТВЕРЖДЕНО Директор Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ»

> /Кузнецова В.Г./ «26» апреля 2021 г

Those

Составитель: мастер п/о <u>floief</u>/Манжурова Т.Е./ мастер п/о <u>fluf</u>/Никулина И.Б./

Рабочая программа разработана на основе требований:

-ФЗ от 29.12.2012 г. № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016 г. Приказом № 1581 Министерства образования и науки Российской Федерации

- Учебного плана на 2021-2024 уч.год.

Эксперты:

Техническая экспертиза:

Методист Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ»

_/Кондратьева Ю.И.

Содержательная экспертиза:

Индивидуальный предприниматель

(подпись)

/Кинжалиева М.К.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы производственной практики	4
1.1.	Область применения программы производственной практики	4
1.2.	Цели и задачи производственной практики, требования к	
	результатам	4
1.3.	Место производственной практики в структуре ОПОП	7
1.4.	Трудоемкость и сроки проведения практики	8
1.5.	Место прохождения производственной практики	8
2.	Результаты освоения программы производственной	
	практики	8
3.	Структура и содержание производственной практики	18
3.1.	Тематический план производственной практики	18
3.2.	Содержание производственной практики	20
4.	Условия реализации программы производственной	
	практики	20
4.1.	Требования к проведению производственной практики	21
4.2.	Требования к минимальному материально-техническому	
	обеспечению	22
4.3.	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	23
4.4.	Кадровое обеспечение образовательного процесса	25
5.	Контроль и оценка результатов освоения производственной	
	практики	26
5.1	Контроль и оценка результатов освоения профессиональных	
	компетенций в ходе производственной практики	27
5.2	Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций в	
	ходе производственной практики	
6.	Аттестация по итогам производственной практики	
	Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.)	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО АГАСУ по профессии среднего профессионального образования 43.01.09. Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.

1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам:

Закрепление у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, WSR на основании компетенции И профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.

и общих компетенций (ОК)

- OК 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.
- OК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- OK 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- OК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- OК 11. использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность

Требования к знаниям, умениям

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места выбирать, подготавливать К работе, безопасно эксплуатировать повара, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения выбирать, пряностей И приправ; применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких разнообразного блюд, десертов, напитков ассортимента, TOM региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарного курса и учебной практики

МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в рамках:

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

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость производственной практики составляет в рамках освоения профессионального модуля:

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 144 часа (4 недели)

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09. Повар, кондитер и графиком учебного процесса. Практика проводится на 3-ем курсе в 6 семестре концентрировано.

1.5. Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является овладение обучающимися основными видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.
- OК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- OК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- OК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- OK 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

- OК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- OК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- OК 11. использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность

Формирование умений и знаний в структуре программы производственной практики

Конкретизированные требования производственной практики по профессиональному модулю

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и

горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Шифры	Наименова	Объем	Действие	зноооразного ассо Умения	Знания
осваиваем	ние МДК	нагрузк	денетвие	3 WICHIA	Эпапия
ых	пис мідік	и на			
компетенц		освоени			
ий ПК и		е			
ОК		учебной			
OK		•			
		практи ки			
ПК 4.1-4.5.	МДК 04.01.	144	Подготовка	Оценивать	Правила выбора
ОК. 01-07,	Организация		основных	наличие,	основных
09,10, 11	приготовлен		продуктов и	подбирать в	продуктов и
	ия,		дополнительны	соответствии с	дополнительных
	подготовки		х ингредиентов	технологическими	ингредиентов с
	к			требованиями,	учетом их
	реализации			оценивать	сочетаемости,
	холодных и			качество и	взаимозаменяемо
	горячих			безопасность	сти.
	сладких			основных	Критерии оценки
	блюд,			продуктов и	качества
	десертов,			дополнительных	основных
	напитков			ингредиентов.	продуктов и
				Организовывать	дополнительных
				их хранение до	ингредиентов,
				момента	используемых
				использования.	для
				Выбирать,	приготовления
				подготавливать	холодныхи
				ароматические и	горячих
				красящие	десертов,
				вещества с учетом	напитков
				требований	сложного
				санитарных норм.	приготовления.
				Взвешивать,	Ассортимент,
				измерять	характеристика
				продукты,	региональных
				входящие в состав	видов сырья,
				холодныхи	продуктов.
				горячих десертов,	Нормы
				напитков	взаимозаменяемо
				сложного	сти сырья,
				ассортимента в	продуктов.
				соответствии с	
				рецептурой.	
				Осуществлять	
				взаимозаменяемос	
				ть продуктов в	
				соответствии с	

	нормами закладки,	
	особенностями	
	заказа,	
	сезонностью.	
	Использовать	
	региональные	
	сезонные	
	продукты для	
	приготовления	
	_	
	холодных и	
	горячих десертов,	
	напитков	
	СЛОЖНОГО	
	ассортимента.	
П	Оформлять заявки	
Приготовление	на продукты,	
холодныхи	расходные	
горячих	материалы,	
десертов,	необходимые	
напитков	для	
сложного	приготовления	
ассортимента	холодныхи	
	горячих десертов,	
	напитков	Ассортимент,
	сложного	пищевая
	ассортимента.	ценность,
		требования к
		качеству, методы
	Выбирать,	приготовления
	применять,	холодных и
	комбинировать	горячих
	различные методы	десертов,
	приготовления	напитков
	холодныхи	сложного
	горячих десертов,	ассортимента, в
	напитков	том числе
	сложного	региональных.
	ассортимента с	Температурный
	учетом типа	режим и правила
	питания, вида	приготовления
	кулинарных	холодныхи
	свойств	горячих
	используемых	десертов,
	продуктов и	напитков
	полуфабрикатов,	сложного
	требований	ассортимента.
	рецептуры,	Виды,
	последовательнос	назначение и
	ти приготовления,	
	особенностей	правила
		эксплуатации
	Заказа.	технологическог
	Рационально	о оборудования,
	использовать	инвентаря,
	продукты,	инструментов,

T T		1 -	<u> </u>
		полуфабрикаты.	посуды,
		Соблюдать	используемых
		температурный и	при
		временной режим	приготовлении
		приготовления.	холодныхи
		Изменять	горячих
		закладку	десертов,
		продуктов в	напитков
		соответствии с	сложного
		изменением	ассортимента.
		выхода	Нормы
		холодныхи	взаимозаменяемо
		горячих десертов,	сти продуктов и
		напитков	сырья.
		сложного	•
		ассортимента.	
		Определять	
		степень	
		готовности	
		холодных и	
		горячих десертов,	
		напитков	
		сложного	
		ассортимента.	
		Доводить горячие	
		и холодные	
		десерты, напитки	
		сложного	
		ассортимента до	
		вкуса, до	
		определенной	
		консистенции.	
		Владеть	
		техниками,	
		приемами	
		приготовления	
		холодных и	
		горячих десертов,	
		напитков	
		сложного	
		ассортимента.	
		Соблюдать	
		санитарно-	
		гигиенические	
		требования в	
		процессе	
		приготовления	
		пищи.	
		Осуществлять	
		взаимозаменяемос	
		ть продуктов в	
		процессе	
		приготовления	
	Хранение,	холодных и	
	11panenne,	лонодивіл п	

OT	PHACE		•
	тпуск	горячих десертов,	
	олодныхи	напитков	
	орячих	сложного	
	есертов,	ассортимента с	
на	апитков	учетом норм	
сл	отонжог	взаимозаменяемос	
ac	ссортимента.	ти. Выбирать,	
		подготавливать и	
		использовать при	
		приготовлении	
		холодныхи	
		горячих десертов,	
		напитков	
		сложного	
		ассортимента	
		красителей и	Техника
		ароматических	порционировани
		веществ с учетом	я, варианты
		их	оформления
		взаимозаменяемос	холодных и
		ти.	горячих
		Выбирать с	десертов,
		учетом способов	напитков
		приготовления,	сложного
		безопасно	ассортимента
		использовать	для подачи.
		технологическое	Виды,
		оборудование,	назначение
		инвентарь,	столовой посуды
		инструменты,	для отпуска с
		посуду.	раздачи,
		посуду.	-
		Проверять	прилавка, контейнеров для
		качество готовых	отпуска на вынос
			•
		холодных и	холодных и
		горячих десертов,	горячих
		напитков	десертов,
		сложного	напитков
		ассортимента на	сложного
		раздаче.	ассортимента.
		Поринонировати	Температура
		Порционировать,	подачи холодных
		сервировать,	и горячих
		творчески	десертов,
		оформлять	напитков
		холодныеи	СЛОЖНОГО
		горячие десерты,	ассортимента, в
		напитки сложного	том числе
		ассортимента для	региональных.
		подачи с учетом	Правила
		рационального	охлаждения и
		использования	замораживания
		ресурсов,	холодныхи
		соблюдением	горячих

T	<u> </u>		· · · · · ·	
			требований	десертов,
			безопасности	напитков
			готовой	сложного
			продукции.	ассортимента.
			Соблюдать выход	Правила
			холодныхи	маркирования
			горячих десертов,	упакованных
		Ведение	напитков	холодныхи
		расчетов с	сложного	горячих
		потребителями	ассортимента при	десертов,
		при отпуске	их	напитков
		продукции на	порционаровании	сложного
		вынос.		ассортимента
		Взаимодействи	комплектовании).	правила
		е с	Охлаждать и	заполнения
		потребителями	замораживать	этикеток.
		при отпуске	готовые холодные	o i i i i i i i i i i i i i i i i i i i
		продукции с	и горячие	
		прилавка\раздач	десерты, напитки	
		прилавка (раздач	сложного	
		11	ассортимента с	
			учетом	
			требований	
			безопасности	
			пищевых	
			продуктов.	
			Хранить	
			свежеприготовлен	
			ные, охлажденные	
			и замороженные	
			десерты и напитки	
			сложного	
			ассортимента с	
			учетом	
			требований	
			безопасности,	A a a a m m x x x a = = = = = = = = = = = = = = = =
			соблюдением	Ассортимент и
			режимов	цены на
			хранения.	холодныеи
			Выбирать	горячие десерты,
			контейнеры,	напитки
			упаковочные	сложного
			материалы,	ассортимента на
			эстетично	день принятия
			упаковывать	платежей.
			готовые десерты и	Правила
			напитки на вынос	торговли. Виды и
			и для	характеристика
			транспортировани	контрольно-
			Я.	кассовых машин,
				правила
				осуществления
			Рассчитывать	кассовых
			стоимость	операций.
 				15

	1		T	· _
			холодных и	Правила и
			горячих десертов,	порядок расчета
			напитков	потребителей
			сложного	при оплате
			ассортимента.	наличными
			Пользоваться	деньгами, при
			контрольно-	безналичной
			кассовыми	форме оплаты.
			машинами при	Правила
			оформлении	поведения,
			платежей.	степень
			Принимать оплату	ответственности
			наличными	за правильность
			деньгами и	расчетов с
			оформлять	потребителями.
			безналичные	Базовый
			расчеты.	словарный запас
			Составлять отчет	на иностранном
			по платежам.	языке.
			Поддерживать	Правила, техника
			визуальный	общения,
			контакт с	ориентированная
			потребителем.	на потребителя.
			Владеть	
			профессиональной	
			терминологией.	
			Консультировать	
			потребителей,	
			оказывать помощь	
			в выборе.	
			Разрешать	
			проблемы в	
			рамках своей	
TTT0 4 4	NATIC 04 02		компетенции.	T
ПК 4.1	МДК. 04.02	Подготовка,	Визуально	Требования
4.5. OK.	Процессы	уборка	проверять	охраны труда,
01-07,	приготовлен	рабочего места	чистоту,	пожарной
09,10, 11	ия,	повара при	исправность	безопасности и
	подготовки	приготовлении	производственног	производственно
	К	холодных и	о инвентаря,	й санитарии в
	реализации	горячих блод	кухонной посуды	организации питания. Виды,
	холодных и	сладких блюд,	перед	·
	горячих сладких	десертов разнообразного	использованием. Выбирать,	назначение,
	сладких блюд,	ассортимента	рационально	правила безопасной
	десертов,	иссортимента	размещать на	эксплуатации
	напитков		рабочем месте	технологическог
	HalliffKOD		инвентарь,	о оборудования,
			оборудование,	производственно
			посуду, сырье,	го инвентаря,
			материалы в	инструментов,
			соответствии с	весоизмерительн
			инструкциями и	ых приборов,
			регламентами,	посуды и
	<u> </u>		регламентами,	посуды и

стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать, применять моющие е средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посудуу, инвентарь, инструменты, подготовке с го оборудования, производственны оборудования, производственны оборудование, производственны оборудование, производственны оборудование, производственны оборудование, производственны инжентарь, инструменты, вессоизмеритель вессоизмеритель вессоизмеритель и подготовке с нарва посудомограние, производственны инжентарь, инструменты, инструменты, подготовке к реаботе технологическо го оборудование, производственны инжентарь, инструменты, посуду в соответствии с соответствии с соответствии с сооблюдению подготовке к производственны инжентарь, инструменты, посуду в соответствии с сооблюдению подготовке к производственны инжентарь, инструменты, посуду в соответствии с сооблюдению подготовке к производственны инжентарь, инструменты, инструменты, подготовке к производственны инжентарь, инструменты, инструменты		1	1		
Проведить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать, применять моющие с ередегва. Владеть техникой ухода за вссоизмерительных мобрудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на храпспие кухонную посудо, инвертами производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подбор, подготовка к работе, проперка технологическое го оборудования, производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбирать оборудование, производственного инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и подготовке к реализации получабрикатов. Возможные производственного инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и подготовке к реализации получабрикатов. Возможные производственного инвентаря, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и подготовке к реализации получабрикатов. Возможные производственного оборудование, производственного режима. Выбирать оборудования производственного оборудования производственного оборудование, производственного оборожные правила инвентарь, инструменты в посудование, производственного обработки. Выбирать и подготовке принительные производственного инвентаря и кухопной посуды. Виды, назначение и правила применения и безопасного храцения чистящих и чистящих и				_	*
техупую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать, применять, моющие деведства. Владеть техникой ухода за вссоизмерительным м оборудованием. Мытъ вручную и в посудомосчной машине, чистить и раскладывать на хранение к ухоную посудо, и пъссттвии с от поритотовка к работс, производственно го инвентаря, ньструментов, вссоизмеритель, ных приборов. Подбор. подготовка к работс, прокерка технологическо го оборудования, производственно го инвентаря, ньструментов, вссоизмеритель ных приборов. Выбирать посуду в соответствии с видом сырья и спюсом его обработки. Выбирать посуду в соответствии с видом сырья и спюсом его обработки. Выбирать посуду в соответствии с видом сырья и спюсом его обработки. Выбирать посуду в соответствии с производственно го обработки. Выбирать и подготовке производственно го обработки. Выпочать и подготовке и призводственно го обработки. Выпочать и подготовке и призводственно го обработки. Выпочать и подготовке и правыла применения и вкумонной правыла применения и подготовке производственно го обработки. Выпочать и подготавливать к работе технологическое мого обработки. Выпочать и подготавливать к работе технологическое технологическое мого обработки. Выпочать и подготавливать к работе технологическое мого обработки. Выпочать и подготавливать к работе технологическое мого обработки. Выпочать и подготавливать к работе технологическое мого обработки. Выпочать и подготавления применения и подготовке производственно го обработки. Выпочать и подготавления подготовке производственно го обработки. Выпочать и подготавления применения и подготавления применения и подготавления применения и подготавления применения и подготавления подготавления применения и подготовке производственно го обработки. Выпочать и подготавления подготовке производственно го обработки. Выпочать и подготовке производственно го обработки. Выпочать и подготавления производственно го обработку подготавления подготавления подготовке подготавления производствения подготавле					
рабочето места повара в соответствии с инструкциями и рсгламситами, стандартами чистоты. Выбирать, применять моющие е средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительны м оборудованием. Мыть вручную и в посудомосчной машине, чистить и раскладывать на хрансине кухопцую посуду, инвентарь, инструменты в соответствии с готивентаря, инструментов, весоизмерительны прояводственного инвентаря, инструментов, весоизмерительны прояводственного инвентаря, инструменты, посуду в соответствии с проярования, производственного невентаря, инструменты, посуду в соответствии с прояров, подготовка к работе, проверка технологическо го оборудования, производственного невентаря, инструменты, посуду в соответствии с проярование, производственного прияводственного пожрабария подготовке к работе режима. Теребования к соблюдению прияводствены подготовке производственно подготовке подгорящим настиры подготовке сырья, приготовспии, подготовке сырья прокрема подготовке сырья и управения приобработке. Выбирать подготовке соблюдению подготовке сырья прокрема подготовке сытема нанаиза, оценки и управлена подготовке сытема нанаиза, оценки и управения обработке. Подоро, подготовке сытема нанаиза, оценки и управения обработке. Подоро, подготовке сытема нанаиза, оценки и управения подготовке сытема нанаиза, оценки и управения обработке. подготовке сытема нанаиза, оценки и уписамим настицемим настичнам настич				-	
повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать, применять моюпие дезинфицирующи е средства. Владеть техникой ухода за всеоизмерительным м оборудованием. Мыть вручную и в посудомосчной мапине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, произродственно ого инвентаря, производственным производственным посуду в соответствии с выбирать ных приборов. Выбирать посуду в соответствии с видом сырья, производственным посуду в соответствии с видом сырья, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Выбирать посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. В ключать и подготовке производственным посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. В ключать и подготовке производственным подготовке производственным посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. В ключать и подготовке производственным подготовке производственным подготовке производственным посуды Виды, назначение и правила привменения и в кухонным подготовке производственным подготовке производственным подготовке производственным подготовке производственным подготовке производственным посуды Виды, назначение и правила привменения и кухонным подготовке производственным подготовке подготовке подготовке подготовке производственным подготовке производственным подготовке производственным подготовке производственным подготовке производственным подготовке производственным подготовке					
соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать, применять моющие средства. Владаеть техникой ухода за весоизмерительным м оборудованием. Мыть вручную и посудомоечной маллине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посудом неветирь. Подбор, подтотовка к работе, проверка технологическо го оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительным производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительным производственны ого инвентаря, инструментов, весоизмерительным производственны ого инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбирать оборудования, производственный производственны ого инвентаря, инструментов, весоизмерительным подготовке и способом его обработки. В ключать и получотовке производственный подготовке производственным подготовке производственный пресоналом при подготовке производственный пресоналом при подготовке производственный пресоналом при подготовке производственный пресоналом при подготовке производственным подготовке производственным подготовке производственным подготовке производственным подготовке производственным при при предования и при при при предования и при при при при при при при при при п				1 *	
ннстружциям и регламентами, стащартами чистоты. Выбирать, применять моющие с средства. Владсть техникой ухода за весоизмерительным м оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной мапине, чистить и расктадывать на хранение кухонную посуду, ищесптарь, инструментов, то оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Подборе оборудования, проняюю детени ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный производственный производственный производственный производственный производственный проузводственный подготовке производственный проузводственный проузводственный проузводственный проузводственный применения и безопасного хранения чистящих, моющих и мотем производствения чистящих, моющих и мотем проявиления применения и безопасного хранения чистящих, моющих и мотем прояводствения чистящих, моющих и мотем прояводствения чистящих, моющих и мотем прояводственной проявиления чистящих применения и можем проявиления чистящих потравилальной проявиления чистящих по подкательной по применения и безопасного хранения чистящих, моющих и мотем прояводственной проявиления чистящих применения чистящих по подкательной проявиления чистящих по подкательной проявиления чистящих по правила по применения и можем проявиления чистящих по подкательной проявиления чистящих по правила по правила по правила по правила по правила проявилением проявильной проявилением проявиле				_	-
рстламентами, стандартами чистоты. Выбирать, применять моющие е средства. Владсть техникой ухода за весоизмерительны м оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты в соответствии со оборудования, производственного инвентаря, инструменты, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с санитарии и санитарии и санитарии и санитарии и подготовке производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с санитарии и санитарии и санитарии и подготовке производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с санитарии и подготовке производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготовке производственный инвентарь и способом его обработки. Включать и подготовке производственный инвентарь и способом его обработки. Включать и подготовке производственный инвентарь и способом его обработки. Включать и подготовке производственный инвентарь и способом его обработки. Включать и подготовке производственный инвентарь и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое					-
тапдартами чистоты. Выбирать, применять моющие середства. Владеть техникой ухода за вессизмерительны м оборудоващие, чистить и раскладывать на хранение кухощую посуд, инвентарь, инструменты, пронзводетвенни ого инвентарь, весоизмеритель ных приборов. Подбор. Подготовка к работе, проверка технологическо го оборудования, пронзводетвенни ого инвентарь, виструменты, посудования, пронзводетвенни ого инвентарь, инструменты, посудования, пронзводетвенны ого инвентарь, инструменты, посудование, производственный инвентарь, инструменты, посудование, производственный инвентарь, инструменты, посудования к соблюдению динтериний инвентарь и кухонной подготовке производственный инвентарь и кухонной подготовке производственны го инвентары и кухонной подготовке производственны го инвентарь и кухонной подготовке правила подготовке производственны го инвентарь и кухонной подготовке производственно го инвентарь и кухонной подготовке производственны го инвентации и гиттелы. Подкабать и подгать и подготовке производственны го инвентации и гиттельны подго					
нестоты. Выбирать, применять моющие дезинфицирующи е средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительны м оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на храпетие кухонную посуду, ипвентарь, инструменты в соответствии со го оборудования, производственн ото инвентаря, инструментов, весоизмеритель пых приборов. Подборь подготовка к работе, проверка технологическо го оборудования, производственн ото инвентаря, инструментов, весоизмеритель пых приборов. Вабирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и сположденный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Вибирать и кухонной посуду, инвентары, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Вибирать и кухонной посуды, инструменты подготовке к работе соответствии с видом сырья и способом его обработки. Вибирать и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система НАССР) и индективной неистема. Владеть техникой ухода за внадены и управленыя и подготовке соброжные соответствии с видом сырья и способом его обработки. Вибирать продуктов. Вибирать подготовка к реамизации полуфабрикатов. Возможные соответствии с вымальный инвентары, инстоты, подготовке соброженые посовобом его обработки. Вибирать прочименты, стандарты, и управления и подготовке с способом его обработки. Требования к собподению посовка и подготовке к собподению посовка и полуфабрикатов. Возможные подготовка к собподению потуфабрикатов. Возможные подготовке к режима. Требомого посовка к режима. Требомого посовка к режима. Тотитель и титены, стандарты, и чительны, стандарты и полуфабрикатов. Тотитотовка к работе и подготовке к режима. Тотитотовка к работе и подготовка к режима. Тотитотовка к работе и подготовка к режима. Тотитотовка к режима подготовка к режима. Тотитотовка к ра				*	-
Выбирать, применять моющие дезинфицирующи е средства. Владсть техникой ухода за весоизмерительны м оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты в технологическо го оборудования, производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать, применять моющие серсдатва. Владсть техникой ухода за весоизмеритель ных приборов. Выбирать посудомоечной машине, чистоть. Проверять поддетовке к технологическо го оборудования, производственны ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудованием, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подлотовке производственны подготовке производственны посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к рабоге технологическое моющих и				_	
применять моющие дезинфицирующи е средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительны м оборудовапием. Мытть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на храпсине кухонную посуду, инвентарь, инструменты в работе, проверка технологическо го оборудования, производствени ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с сапитарии и гитиены. Требования к соблюдению подготовке к посуду в соответствии с сапитарии и погинены производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое моющих и моющих и моющих и					=
подготовка к работе, проверка технологическо го оборудования, производственни ого инвентаря, инструментов, весоизмерительны пых приборов. Подорования, производственни ого инвентаря, инструментов, весоизмерительны посудо, в соответствии с в инструментов, в соответствии с в соответствии с в соответствии с в инструментов, инструментов, в соответствии с в инструментов, инструментов, в соответствии с оборудование, производственны инвентарь, инструментов, инструментов, в соответствии с в инструментов, инструментов, инструментов, в соответствии с оборудование, производственны инвентарь, инструменты, инструментов, инструментов, в соответствии с оборудование, производственны инвентарь, инструментов, инструментов, инструментов, инструментов, в соответствии с оборудование, производственны инструментов, инструментов, в соответствии с оборудование, производственны инструментов, инструментов, в соответствии и инститиены подготовке и посуды в инструментов, инстривации по				_	- ·
дезинфицирующи с ередства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным м оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами производствени ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель пых приборов. Подбор, подготовка к работе, проверка технологическо го оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмеритель пых приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструментов, весоизмеритель посуду в соответствии с соблюдению полудования к соблюдению посуды. Вилы, посудь в производственный персопалом при посуды. Вилы, назначение и правила и прав				•	•
е средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительны м оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухошную посуду, инвентарь, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать подготовке соблюдению дингорументов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать подготовке производственного обработки. Видлом сырья и способом его обработки обработку сырья и способом его обработку сырья стания и упитация				1	-
Владеть техникой ухода за весоизмерительны м оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвептарь, инструменты в соответствии со подготовке к работе, производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель пых приборов. Выбирать посуду в соответствии с подготовке к работе, производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель пых приборов. Выбирать посуду в соответствии с видом сърья и подготовке к работе инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сърья и способом сго обработки. Включать и подготовке производственно подготовке производственно подготовке производственной инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сърья и способом сго обработки. Включать и подготовке призводственно и подготовке производственно и посуды. Виды, назначение и правила обработки. Включать и кработе и подготових и истяпцих, исстяпцих, используемая документация, используемая документация, используемая документация, используемая документация, используемая дриготовке к сырья, приготовке к реализации подготовке к соблюдению дамине и подготовке производственно и подготовке производственно и безопасного хранения чистяпцих, истяпцих,					
ухода за весоизмерительный м оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты в соответствии со гандартами уборудования, производственны ого инвентаря, инструментыв, весоизмеритель ных приборов. Выбирать подлотовке к ресовляещие от оборудования, производственны ого инвентаря, инструментыв, весоизмеритель ных приборов. Выбирать подлотовке к режима. Выбирать подлотовке к режима. Выбирать подлотовке к режима. Требования к сооблюдению пиной гигиены подлотовке производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подтотовке производственно инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подтотовке производственно инфентаря и кухонной посуды. Виды, назначение и правила обработки. Включать и подтотавливать к работе технологическое украюне техния и безопасного хранения чистящих, моющих и				_	
весоизмерительным м оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты в соответствии со гандартами приозводственни ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом сго обработки. Включать и подготовления и подготовке производственны и посуду в соответствии с видом сырья и способом сто обработки. Включать и подготовления и подготовке производственно инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом сго обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое и послособом сто обработки. Включать и подготовления и безопасного хранения и безопасного хранения и чистящих, моющих и					• •
м оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты в соответствии со тандартами чистоты. Проверка технологическо го оборудования, производственн ого инвентаря, инструменты, ных приборов. Выбирать ных приборов. Выбирать и посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготовжение и подготовже производственной инвентаря, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое и послототавливать к работе технологическое моющих и					
Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты в сответствии со гандартами проверка технологическо го оборудования, производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготовке к работе подготовке к работе должение производственный производственный инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение и производственной подготовке производственный инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение и производственной подготовке производственной инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение и правила применения и безопасного хранения учистящих, моющих и				_	
посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты в гехнологическое го оборудования, производственн ото инвентаря, инструментыь вессоизмеритель иых приборов. Выбирать оборудования, производственный инвентарь, инструменты, ипосуду в соответствии с видом сырья и полутотовке к реализации подготовке к реализации подготовке к реализации подготовке к реализации подготовке к последствия полуфабрикатов. Проверять поддержание последствия нарушения санитарии и гитисны. Требования к соблюдению пивентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготовке производственно го инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение и правила применения и безопасного хранения у чистящих, технологическое				1	`
машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты в соврем подготовка к работе, проверка технологическо го оборудования, производственно ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с подготовке к работе с подлержавие темноров. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготовке к работе с прияводственно последствия нарушения и подготовке к работе инструменты, посуды в кухонной посроды. Виды, назначение и правила применения и безопасного хранения учанения учанения учанения и безопасного хранения учанения					,
раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты в сырья, приготовке к работе, проверка технологическо го оборудования, производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготовке к чистоты. Проверять полуфабрикатов. Поддержание требуемого температурного режима. Посудеты на подготовке к чистоты. Поддержание последствия нарушения санитарии и гитиены. Требования к соблюдению личной гитиены подготовке к чистоты. Посудержание последствия нарушения собродование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе последствия назначение и подготовке к чистящих, чистящих, чистящих, чистящих, чистящих, чистящих, чистящих, чистящих, моющих и					-
технологическо го оборудования, производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в инструменты, посуду в инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе посудух и чистоты. Приготовке к реализации подготовке к реализации полутовке к реализации полуфабрикатов. Возможные полуфабрикатов. Возможные последствия температурного режима. Требования к соблюдению персоналом при подготовке производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе чистящих, чистящих, технологическое инстицих, инструменты и безопасного хранения чистящих, чистящих, моющих и					
Подбор, подготовка к работе, проверка технологическо го оборудования, производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготовке к работе индентаря и кухонной посуды. Виды, вазначение и подготовке к реализации подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия с санитарии и гитиены. Требования к соблюдению личной гитиены персоналом при подготовке производственной инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе чистящих, технологическое моющих и				1 -	•
Подбор, подготовка к работе, проверка технологическо го оборудования, производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, инструменты, посуду в инвентарь, инструменты, посуду в кухонной госответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготовке к сырья, приготовлении, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуотавливать к работе инструментов, весоизмеритель инструменты, посуду в кухонной посуды. Виды, назначение и правила применения и безопасного хранения у фаботе чистящих, технологическое моющих и				_ -	=
Подбор, подготовка к работе, проверка технологическо го оборудования, производственны ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструментов, посуду в кухонной посуду в кухонной соответствии с видом сырья и подготовке к реализации подготовке к реализации подготовке последствия температурного последствия температурного режима. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в кухонной соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и безопасного хранения и безопасного хранения и работе технологическое моющих и				• • • •	
Подбор, подготовка к работе, проверка технологическо го оборудования, производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии со обрудования, производственный инвентарь, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготовке к реализации подготовке к реализации поднотовке подножение поднотемне поднотовке к реализации подготовке к реализации подготовке к реализации подготавия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению подготовке производственны персоналом при подготовке производственно го инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение и подготавливать к работе правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и				_	
подготовка к работе, проверка проверка технологическо го оборудования, производственн ого инвентаря, ных приборов. Весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое последствия полуфабрикатов. Возможные подледствия температурного последствия к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственно посуды. Виды, назначение и посуды. Виды, назначение и подготавливать к работе чистящих, моющих и			Полбор	1	-
работе, проверка проверка технологическо го оборудования, производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду в инструменты, посуду в соответствии с видом сыръя и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе подлежание полуфабрикатов. Возможные подедетвия нарушения санитарии и гемпературного режима. Требования к соблюдению персоналом при подготовке производственный инвентарь, инструменты, посуду в кухонной посуды. Виды, назначение и способом его обработки. применения и безопасного хранения чистящих, технологическое моющих и			* '		=
проверка технологическо го оборудования, производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены подготовке производственный инвентаря, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое				_	
технологическо го оборудования, производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в кухонной госуду в кухонной госуду в кухонной госответствии с посуды. Виды, видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе подготавливать к работе технологическое моющих и			· ·		-
го оборудования, производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в кухонной посуду в кухонной соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и безопасного подготавливать к работе посудих и				1 1	
оборудования, производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе произкодств чистящих, технологическое				-	
производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в кухонной посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе подготавливать к работе технологическое моющих и					
ого инвентаря, инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в кухонной посуду в кухонной посуды. Виды, видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое моющих и			* *		
инструментов, весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и безопасного хранения и безопасного хранения и работе технологическое моющих и технологическое моющих и			-	режими.	•
весоизмеритель ных приборов. Выбирать оборудование, персоналом при подготовке производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с посуды. Виды, видом сырья и назначение и способом его обработки. Включать и безопасного подготавливать к работе чистящих, технологическое моющих и			-		
ных приборов. Выбирать оборудование, персоналом при производственный инвентарь, производственно инструменты, го инвентаря и посуду в кухонной соответствии с посуды. Виды, видом сырья и назначение и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе чистящих, технологическое моющих и					-
оборудование, персоналом при производственный инвентарь, инструменты, го инвентаря и кухонной соответствии с посуды. Виды, назначение и способом его правила обработки. применения и Включать и безопасного подготавливать к уранения уработе чистящих, технологическое моющих и			-	Выбирать	
производственный инвентарь, производственно инструменты, го инвентаря и посуду в кухонной соответствии с посуды. Виды, видом сырья и назначение и способом его правила обработки. применения и безопасного подготавливать к работе чистящих, технологическое моющих и			TP-2.	-	
инвентарь, производственно инструменты, го инвентаря и посуду в кухонной соответствии с посуды. Виды, видом сырья и назначение и способом его правила применения и безопасного подготавливать к хранения и работе чистящих, технологическое моющих и				_ · ·	•
инструменты, го инвентаря и посуду в кухонной соответствии с посуды. Виды, видом сырья и назначение и способом его правила обработки. применения и Включать и безопасного подготавливать к хранения работе чистящих, технологическое моющих и				•	
посуду в кухонной соответствии с посуды. Виды, видом сырья и назначение и способом его правила обработки. применения и Включать и безопасного подготавливать к хранения работе чистящих, технологическое моющих и				_	=
соответствии с посуды. Виды, видом сырья и назначение и способом его правила обработки. применения и Включать и безопасного подготавливать к хранения работе чистящих, технологическое моющих и					-
видом сырья и назначение и способом его правила обработки. применения и Включать и безопасного подготавливать к хранения работе чистящих, технологическое моющих и					_
способом его правила обработки. применения и Включать и безопасного подготавливать к хранения работе чистящих, технологическое моющих и				видом сырья и	-
обработки. применения и Включать и безопасного подготавливать к хранения работе чистящих, технологическое моющих и				<u> </u>	правила
Включать и безопасного подготавливать к хранения работе чистящих, технологическое моющих и					•
работе чистящих, технологическое моющих и				=	•
работе чистящих, технологическое моющих и				подготавливать к	хранения
технологическое моющих и					-
оборудование, дезинфицирующ					-
				оборудование,	

производственный их средств, инвентарь, предназначенных инструменты, для весоизмерительны последующего е приборы в использования. Подготовка соответствии с Правила рабочего места утилизации инструкциями и для регламентами, отходов. Виды порционирован стандартами упаковочных чистоты. материалов, ИЯ (комплектовани Соблюдать способы хранения сырья и правила техники я), упаковки на безопасности, продуктов. вынос готовых холодных блюд, пожарной Виды, кулинарных безопасности, назначение изделий, охраны труда. правила закусок эксплуатации оборудования Выбирать, для вакуумной подготавливать упаковки сырья и материалы, готовых полуфабрикатов. посуду, оборудование для Виды, упаковки, назначение технологическог хранения упакованных холодных и оборудования, производственно горячих сладких блюд, десертов го инвентаря, разнообразного кухонной, ассортимента. столовой посуды, Рационально используемых организовывать для рабочее место с порционировани учетом стандартов чистоты. (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционировани (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы правки кухонных ножей.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды ПК	Виды работ	Объем часов
ПК 4.1-4.5.	ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к	144
	реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	
	напитков разнообразного ассортимента	
	Производственная практика (концентрированная)	
	Виды работ:	
	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая	
	уборка в соответствии с полученными заданиями,	
	регламентами стандартами организации питания – базы	
	практики.	
	2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация	
	технологического оборудования, производственного	
	инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями,	
	регламентами (правилами техники безопасности,	
	пожаробезопасности, охраны труда).	
	3. Проверка наличия, заказ (составление заявки)	
	продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием	
	(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов,	
	расходных материалов. Организация хранения продуктов,	
	материалов в процессе выполнения задания (заказа) в	
	соответствии с инструкциями, регламентами организации	
	питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	
	4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению	
	холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в	
	соответствии заданием (заказом) производственной	
	программой кухни ресторана.	
	5. Подготовка к реализации (презентации) готовых	
	холодных и горячих десертов, напитков сложного	
	ассортимента, порционирования (комплектования), сервировки	
	и творческого оформления холодных и горячих десертов,	
	напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций,	
	рационального использования ресурсов, соблюдения	
	требований по безопасности готовой продукции. Упаковка	
	готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и	
	для транспортирования.	
	6. Организация хранения готовых холодных и горячих	
	десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения	
	требований по безопасности продукции, обеспечения	
	требуемой температуры отпуска.	
	7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов	
	высокой степени готовности к хранению (охлаждение и	
	замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее	
	безопасности), организация хранения.	
	8. Самооценка качества выполнения задания (заказа),	
	безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения	
	до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения	
	норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности	
	порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

10. Дифференцированный зачет.

3.2. Содержание производственной практики

3.2. Содержание произво Наименование ПМ и тем	~		
учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Урове нь усвое ния
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		144	
Тема 1 Приготовление,	Содержание:	144	
оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	3
ассортимента	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	6	
	3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6	
	4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6	
	5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	6	_
	6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	6	
	7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	12	
	8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой	12	

	продукции.		
	9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования,		
	производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	
	10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
<u> </u>	11. Хранение с учётом температуры подачи холодных	0	
	и горячих десертов, напитков на раздаче.	6	
_	<u> </u>	U	
	12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	6	
	ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	
	14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	
	15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	6	
	16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	
	17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6	
	18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	6	
	19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование		
	профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	
	20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами	6	

чистоты.		
21. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
в соответствии с инструкциями и регламентами,	6	
стандартами чистоты:	6	
мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и		
раскладывание на хранение кухонной посуды и		
производственного инвентаря в соответствии со		
стандартами чистоты		
Дифференцированный зачет.	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к проведению производственной практики

Руководитель производственной практики от образовательного учреждения – мастер производственного обучения, от предприятия – мастер-повар.

Сроки прохождения практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса. Обучающиеся перед началом производственной практики должны пройти инструктаж по прохождению практики с ознакомлением требований охраны труда и пожарной безопасности на данном предприятии, программой производственной практики и методическими указаниями по её прохождению.

Продолжительность рабочего дня студента при прохождении практики – 6 часов.

Обучающийся в период прохождения практики обязан:

- выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать правила внутреннего распорядка, действующие на предприятии;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Мастер производственного обучения совместно с руководителем предприятия распределяет обучающихся по рабочим местам предприятия и в период практики осуществляет контроль за выполнением видов работ и заданий обучающимися

Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики

Перечень документов, необходимых для проведения производственной практики:

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования;
- рекомендации по организации и проведению производственной практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования «ОЛСТ и С»
 - рабочая программа профессионального модуля;
 - рабочая программа производственной практики;
 - график учебного процесса;
 - договора с предприятиями на проведение производственной практики.

Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения производственной практики по профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа производственной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
 - Инструкционно технологические карты с заданиями малым группам;
 - Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

Фонд оценочных средств, для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки

выполнения. Практические задания выполняются обучающими на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе ПУ АГАСУ.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ. 04 включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
 - органолептической оценки качества готовой продукции;
 - сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 04

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

кисель клюквенный жидкой и средней густоты

кисель молочный средней и густой консистенции

желе из цитрусовых

желе молочное

мусс яблочный (на крупе манной)

мусс лимонный

мусс клюквенный (фруктовый)

самбук абрикосовый

самбук яблочный

крем ванильный на сметане

крем шоколадный

яблоки в тесте

яблоки в сиропе

яблоки печеные

шарлотка с яблоками

блинчики с начинками

пудинг (сухарный)

чай с лимоном кофе черный со сливками кофе на молоке какао с молоком шоколад со взбитыми сливками компот из сухофруктов компот из свежих плодов и ягод морс клюквенный квас хлебный

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПП ПМ. 04 может осуществляться на предприятиях общественного питания, в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные ВР 4900-30-5 САБ-01; жарочный шкаф; стеллаж 600х400х1600;стол нержавеющий; фритюрница эл. ЕГ 101Т/В;

1513; мясорубка Dili 12: кофеварка Vitek стеллаж 1200х370х200мм; блендер BOSCH MSM; печь СВЧ Hurakan HKN- WP900; печь конвекционная TECNOEKAEKF423P 423UP; шкаф холодильный с морозильной POZIS; раковина 3-х секц.; стол производственный нержавеющий; камерой электрическая мясорубка DILI 12 ERGO; плита электрическая ПЭП-0,48-ДШ-01 с духовым шкафом; весы электронные SW; набор инструментов для карвинга; кухонный комбайн; ванна моечная 3-х секц.1540х580х870; стеллаж для посуды; стеллаж для сушки посуды; кастрюли: 5 л., 10 л, 3 л, 2 л., 1,5 л., 1 л.; ножи коренчатые; разделочные доски; овощечистки; миксер ручной; миски -4 л., 2 л.; сито; дуршлаг; сковорода.

Набор столовых принадлежностей для сервировки стола; посуда для сервировки стола – в ассортименте.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники:

- 1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/И.П. Самородова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с.
- 2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 240с.
- 3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2017. 240с.
- 4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2/А.Н.Мартинчик.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 240с.
- 5. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1/А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256с.
- 6. Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования/ А.В. Синицина, Е. И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2017. 304с. с цв.вкл.

Интернет-ресурсы:

ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;

- 1. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Т. Васюкова. Электрон. текстовые данные. М. : Дашков и К, 2013. 496 с. 978-5-394-01714-8. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10980.html
- 2. Бондарук А.М. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. Электрон. текстовые данные. Минск: Республиканский институт профессионального

образования (РИПО), 2017. — 136 с. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67624.html

5. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.П. Трухина. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 229 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55916.html ООО «Образовательно-издательский центр «Академия»; ЭБС IPRbooks.

Дополнительные источники:

- 1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 2. 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: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государствен-ного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 4. 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
 - 5. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 6. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» М.: Академия, 2014.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО.

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности — повара или кондитера Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности — повара или кондитера.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий оценка результатов поэтапного контроль и освоения профессиональных общих компетенций осуществляется мастером И производственного обучения в процессе проведения практических занятий с инструкционно-технологических использованием включающих карт, индивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений обучающимися.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения

обучающимся индивидуальных заданий в конце производственной практики профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого обучающиеся демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения обучающимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и По преподавателей спец. дисциплин. результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется учебных В журнал занятий ДЛЯ профессиональных модулей в раздел производственной практики. По итогам промежуточной аттестации (Д3)обучающийся допускается сдаче квалификационного экзамена.

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций в ходе производственной практики

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

- 1. дневник;
- 2. отчёт

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации и организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

Результаты		Формы и
(освоенные	Основные показатели оценки результата	методы
профессиональ		контроля и

ные компетенции)

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

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

-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и.

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
 соответствие потерь при приготовлении холодных и
- соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
 правильное, оптимальное, адекватное заданию
- правильное, оптимальное, адекватное заданию
 планирование и ведение процессов приготовления,
 творческого оформления и подготовки к реализации
 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
 разнообразного ассортимента, соответствие процессов
 инструкциям, регламентам;

-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимент;

- -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, рецептуре
- эстетичность, аккуратность холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента продукции для отпуска на вынос.

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

- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента и.
- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
 соответствие потерь при приготовлении холодных
- соответствие потерь при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимент;
- -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/десерта заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность холодных сладких
- эстетичность, аккуратность холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для отпуска на вынос.

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

- -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.
- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении горячих сладких блюд, десертов действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
 правильное, оптимальное, адекватное заданию
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду горячих сладких блюд, десертов;
- -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/десерта заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.

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

- -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
 соответствие потерь при приготовлении холодных
- соответствие потерь при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во

время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы холодных напитков разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовой холодных напитков разнообразного ассортимента продукции требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду холодных напитков разнообразного ассортимента;
- -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных напитков разнообразного ассортимента для отпуска на вынос.

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

- -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков.
- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

- -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы, горячих напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду блюда;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента напитков заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки горячих напитков продукции для отпуска на вынос.

5.2 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций в ходе производственной практики

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

Donalds many s	Oayonyy to Howard Town awayyy Barrier	Форгания
Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и
(освоенные общие		методы
компетенции)		контроля и
OK 01		оценки
OK 01.	- точность распознавания сложных	Экспертное
Выбирать	проблемных ситуаций в различных	наблюдение и
способы решения	контекстах;	оценка
задач	– адекватность анализа сложных ситуаций	деятельности
профессиональной	при решении задач профессиональной	обучающегося в
деятельности,	деятельности;	процессе
применительно к	– оптимальность определения этапов	освоения
различным	решения задачи;	образовательной
контекстам.	– адекватность определения потребности в	программы на
	информации;	практических
	– эффективность поиска;	занятиях, при
	– адекватность определения источников	выполнении
	нужных ресурсов;	работ по
	 разработка детального плана действий; 	производственной
	- правильность оценки рисков на каждом	практике,
	шагу;	конкурсах, во
	– точность оценки плюсов и минусов	внеурочное время
	полученного результата, своего плана и его	
	реализации, предложение критериев оценки	
	и рекомендаций по улучшению плана.	
OK 02.	-оптимальность планирования	Наблюдение и
Осуществлять поиск,	информационного поиска из широкого	экспертная
анализ и	набора источников, необходимого для	оценка
интерпретацию	выполнения профессиональных задач;	эффективности и
информации,	– адекватность анализа полученной	правильности
необходимой для	информации, точность выделения в ней	принимаемых
выполнения задач	главных аспектов;	решений в
профессиональной	– точность структурирования отобранной	процессе
деятельности.	информации в соответствии с параметрами	производственной
	поиска;	практики
	 адекватность интерпретации полученной 	
	информации в контексте профессиональной	
	деятельности.	
ОК 03.	– актуальность используемой нормативно-	Наблюдение и
Планировать и	правовой документации по профессии;	экспертная
реализовывать	- точность, адекватность применения	оценка

собственное	современной научной профессиональной	эффективности и
профессиональное и	терминологии	правильности
личностное развитие.		принимаемых
im meetinee pubbiline.		решений в
		процессе
		производственной
		практики
ОК 04.	 эффективность участия в деловом общении 	Наблюдение и
Работать в коллективе	для решения деловых задач;	экспертная
и команде,	– оптимальность планирования	оценка
эффективно	профессиональной деятельность	эффективности и
взаимодействовать с	профессиональной деятельность	правильности
коллегами,		принимаемых
руководством,		решений в
клиентами.		процессе
KJIHCIITUWII.		производственной
		практики
ОК 05.	 грамотность устного и письменного 	Экспертное
Осуществлять устную	изложения своих мыслей по	наблюдение и
и письменную	профессиональной тематике на	оценка
коммуникацию на	государственном языке;	деятельности
государственном	тосударетьенном изыке,толерантность поведения в рабочем	обучающегося в
языке с учетом	коллективе	процессе
особенностей	ROSBICKTING	освоения учебной
социального и		программы на
культурного		практических
контекста.		занятиях, при
Rolliekelu.		выполнении
		работ по
		производственной
		практике
ОК06.	 понимание значимости своей профессии 	Наблюдение и
Проявлять	полимание зна инмости своен профессии	экспертная
гражданско-		оценка
патриотическую		оденка
позицию,		
демонстрировать		
осознанное поведение		
на основе		
традиционных		
общечеловеческих		
ценностей, применять		
стандарты		
антикорупционного		
поведения.		
ОК 07.	-точность соблюдения правил экологической	Наблюдение и
Содействовать	безопасности при ведении профессиональной	экспертная
сохранению	деятельности;	оценка
окружающей среды,	–эффективность обеспечения	,
ресурсосбережению,	ресурсосбережения на рабочем месте	
эффективно	1	
действовать в		
чрезвычайных		
ситуациях.		
J 1		

ОК 08.	- адекватное применение средств	Наблюдение и
Использовать	физической культуры, для здорового образа	экспертная
средство физической	жизни и профессиональной деятельности.	оценка
культуры для	1 1	
сохранения и		
укрепления здоровья в		
процессе		
профессиональной		
деятельности и		
поддержание		
необходимого уровня		
физической		
подготовленности		
ОК 09.	– адекватность, применения средств	Наблюдение и
Использовать	информатизации и информационных	экспертная
информационные	технологий для реализации	оценка
технологии в	профессиональной деятельности	
профессиональной		
деятельности.		
OK 10.	– адекватность понимания общего смысла	Наблюдение и
Пользоваться	четко произнесенных высказываний на	экспертная
профессиональной	известные профессиональные темы);	оценка
документацией на	– адекватность применения нормативной	
государственном и	документации в профессиональной	
иностранном языках.	деятельности;	
	– точно, адекватно ситуации обосновывать и	
	объяснить свои действия (текущие и	
	планируемые);	
	– правильно писать простые связные	
	сообщения на знакомые или интересующие	
	профессиональные темы	
ОК 11. Использовать	 адекватность понимания финансовой 	Наблюдение и
знания по финансовой	грамотности профессиональные сфере;	экспертная
грамотности,	правильно планировать	оценка
планировать	предпринимательскую деятельность	
предпринимательскую		
деятельность в		
профессиональной		
сфере.		

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

Для проведения промежуточной аттестации по практике образовательной организацией разрабатываются фонды оценочных средств, предназначенные для определения соответствия индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям результатов обучения. В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
 - качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Присвоение квалификации по рабочей профессии должно проводиться с участием работодателей и при необходимости представителей соответствующих органов государственного надзора и контроля.