



Рабочая программа производственной (преддипломной) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация разработчик: ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Разработчики:

Ноздрина Н.В., мастер производственного обучения 1 квалификационной категории

Пыхалова Н.Ю., мастер производственного обучения

Программа согласована с работодателем:

Кравцов И. В., генеральный директор ООО РК "Эльдорадо"

Программа рассмотрена  
на заседании ПЦК дисциплин профессионального цикла №3  
протокол № 10  
от «14» 06 2022г.

Председатель П(Ц)К:  (Игуменова Е.М.)

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы производственной (преддипломной) практики	4
2 Структура и содержание производственной (преддипломной) практики	29
3 Условия реализации рабочей программы производственной (преддипломной) практики	32
4 Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики	42

# **1 Паспорт программы производственной (преддипломной) практики**

## **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1565 - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа производственной (преддипломной) практики направлена на углубление студентам первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно - правовых форм.

Производственная (преддипломная) практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

## **1.2 Цель, задачи и планируемые результаты освоения практики**

Основной целью производственной (преддипломной) практики является сбор материалов для выпускной квалификационной работы, а также подготовка студентов к решению организационно-технологических задач на производстве в соответствии с профилем специализации и темой выпускной квалификационной работы. Преддипломная практика является завершающим этапом формирования компетенций, обеспечивая получение и анализ опыта, как по выполнению профессиональных функций, так и по вступлению в трудовые отношения.

Задачами производственной (преддипломной) практики являются:

-подготовка выпускника к выполнению основных профессиональных функций в соответствии с квалификационными требованиями;

- ознакомление студентов непосредственно на предприятиях, в учреждениях и организациях с передовой техникой и технологией, с организацией труда и экономикой производственной деятельности;
- непосредственное участие в производственной и общественной жизни предприятия;
- сбор необходимого материала для выполнения дипломного проекта в соответствии с полученными индивидуальными заданиями;
- закрепление и совершенствование знаний и практических навыков, полученных студентами в процессе обучения.

Производственная (преддипломная) практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а также трудовые функции:

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ВД 3</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ВД 4</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ВД 5</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и

	подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ВД 6</b>	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного Персонала.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
<b>Код</b>	<b>Наименование трудовых функций</b>
<b>А</b>	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара.
А/01.3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
А/02.3	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.
<b>В</b>	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента.
В/01.4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

В/02.4	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.
<b>А</b>	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
А/01.3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.
А/02.3	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.
<b>В</b>	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.
В/01.4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.
В/02.4	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.

В результате прохождения преддипломной практики студент должен:

ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Иметь: практический опыт	<p>разработка ассортимента полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul>
Умения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим</li> </ul>

	<p>требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</li> <li>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>
Знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними.</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания, условий и сроков хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</li> <li>- правила составления заявок на продукты.</li> </ul>
ПМ 02	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
Иметь: практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</li> </ul>

	<p>приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul>
Умения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</li> </ul>
Знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления; варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> </ul>
ПМ 03	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
Иметь: Практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul>
Умения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
Знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления; варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> </ul>
ПМ 04	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
Иметь: практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,</li> </ul>

	<p>региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов</li> </ul>
Умения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
Знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.</li> <li>- рецептуру, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul>

ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Иметь: Практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовка к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul>
Умения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</li> </ul>
Знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</li> </ul>
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Иметь: практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</li> <li>- организации и контроля качества выполнения работ по</li> </ul>

	<p>приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</li> </ul>
Умения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видом и форм обслуживания;</li> <li>- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию</li> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала</li> </ul>
Знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные перспективы развития отрасли;</li> <li>- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- классификацию организаций питания;</li> <li>- структуру организации питания;</li> <li>- виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов;</li> <li>- основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>- правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>- правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации.</li> <li>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала.</li> </ul>
<p><b>ПМ 07</b></p>	<p><b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b></p>
<p>Освоить: Трудовые действия</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</li> <li>- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</li> <li>- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</li> <li>- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;</li> <li>- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;</li> <li>- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</li> <li>- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд из яиц по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд из творога по заданию повара;</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</li> <li>- приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</li> <li>- приготовление горячих напитков по заданию повара;</li> <li>- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</li> </ul>

	<p>заданию повара;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</li><li>- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</li><li>- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</li><li>- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;</li><li>- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</li><li>- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</li><li>- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</li><li>- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</li></ul> <p>- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- контроль выполнения помощником повара заданий;</p> <p>- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>- разработка меню/ ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- нарезка и формовка овощей и фруктов;</p> <p>- приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>- приготовление и оформление холодных и горячих закусок;</p> <p>- приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд;</p> <p>- приготовление и оформление супов, отваров и бульонов;</p> <p>- приготовление и оформление горячих и холодных соусов;</p> <p>- приготовление и оформление блюд из овощей и грибов;</p> <p>- приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;</p> <p>- приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;</p> <p>- приготовление и оформление блюд из творога, сыра,</p>
--	---

	<p>макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;</li><li>- приготовление и оформление холодных и горячих десертов;</li><li>- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li><li>- контроль хранения и расхода продуктов на производстве;</li><li>- контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>- контроль безопасности готовых блюд, напитков и изделий;</li><li>- презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</li></ul> <p>- подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;</li><li>- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;</li><li>- упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.</li><li>- подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</li><li>- изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</li><li>- презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;</li><li>- прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;</li><li>- упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.</li><li>- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием;</li><li>- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе;</li><li>- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха.</li></ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка меню/ ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции;</li> <li>- изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь;</li> <li>- презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям.</li> </ul>
Умения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</li> <li>- производить расчеты с посетителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</li> <li>- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>

- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
  - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
  - производить расчеты с посетителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
  - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.
- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;
  - оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
  - организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.
- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
  - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
  - готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
  - соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
  - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
  - кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.
- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;

	<ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;</li><li>- применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</li><li>- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</li><li>- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;</li><li>- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li><li>- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.</li><li>- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;</li><li>- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.</li><li>- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию;</li><li>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания</li></ul>
--	--

	<p>основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</li> <li>- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;</li> <li>- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции</li> <li>- составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства;</li> <li>- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- составлять порт-фолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</li> </ul>
Знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ним;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности, в организациях питания.</li> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</li> <li>- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья,</li> </ul>

	<p>используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li><li>- правила и технологии расчетов с потребителями;</li><li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности, в организациях питания.</li></ul> <p>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li><li>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li><li>- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;</li><li>- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;</li><li>- технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</li></ul> <p>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- способы организации питания, в том числе диетического;</li><li>- рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li><li>- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;</li><li>- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;</li><li>- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;</li><li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li></ul> <p>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li></ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;</li><li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li><li>- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;</li><li>- правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li><li>- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;</li><li>- пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;</li><li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.</li> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li><li>- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;</li><li>- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;</li><li>- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке;</li><li>- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции;</li><li>- способы применения ароматических веществ и их дозировка с</li></ul>
--	---

	<p>целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</li><li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li><li>- организация питания, в том числе диетического;</li><li>- рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;</li><li>- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;</li><li>- виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;</li><li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li><li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li></ul>
--	--

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентом практики в объеме 4 недели (144 часа).

## 2 Структура и содержание программы производственной (преддипломной) практики

Раздел преддипломной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
		<b>144</b>
1	Ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания; ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно- хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания; ознакомиться с ГОСТом 30389-2013 «Общественное питание. Классификация предприятий»; ознакомление с ГОСТом 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Составление графиков выхода на работу производственного персонала; ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии.	6
2	Ознакомление со способами снабжение сырьем предприятий общественного питания необходимо их сырьем, полуфабрикатами, покупными товарами в определенном количестве и ассортименте для обеспечения выпуска кулинарной продукции и товарооборота.	6
3	Приобретение практических навыков в расчете необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.	6
4	Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве.	6
5	Приобретение практических навыков в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья.	6
6	Работа в качестве дублера бригадира при распределении сырья по цехам в соответствии с производственной программой и составления заданий поварам.	6
7	Приобретение практических навыков с данными об объеме товарных фондов, нормы	6

	расхода сырья на единицу изделия, плановая производственная программа, объем запланированной продукции и товарооборота.	
8	Приобретение практических навыков в изучении используемой на производстве нормативной и технологической документации.	6
9	Освоение навыков в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов.	6
10	Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии	6
11	Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.	6
12	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммой на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	6
13	Освоение навыков осуществления контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.	6
14	Приобретение практических навыков в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, порядка отпуска готовой продукции с производства.	6
15	Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).	6
16	Изучение структуры производства, с организационно- технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью. Ознакомление с графиком выхода на работу и правилами его составления.	6

17	Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с Г ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).	6
18	Приобретение практических навыков обработки первичных данных хронометража, разработки норм труда на выполнение исследуемых операций, а также расчета показателей ожидаемой экономической эффективности.	6
19	Освоение навыков в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства. Анализ соответствия производственного персонала требованиям Г ОСТа 28-1-95. Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.	6
20	Освоение навыков в качестве дублера шеф-повара при составлении отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции.	6
21	Участие в работе инвентаризационной комиссии. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.	6
22	Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения.	6
23	Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения.	6
24	Оформление отчетных документов по практике.	6

### **3 Условия реализации рабочей программы производственной (преддипломной) практики**

#### **3.1 Общие требования к организации производственной (преддипломной) практики**

Производственная (преддипломная) практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты. Реализация рабочей программы производственной (преддипломной) практики предполагает проведение производственной (преддипломной) практики на производстве.

Производственная (преддипломная) практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

#### **3.2 База производственной (преддипломной) практики**

Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы: оснащённость необходимым современным оборудованием; наличие квалифицированного персонала.

Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем.

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе и в направлении студентов на производственную (преддипломную) практику.

### **3.3 Организация производственной (преддипломной) практики**

Для проведения производственной (преддипломной) практики в колледже разработана следующая документация: положение о практической подготовке обучающихся; рабочая программа производственной (преддипломной) практики по специальности; договоры с предприятиями по проведению практики; приказ о распределении студентов по базам практики.

Студенты при прохождении производственной (преддипломной) практики в организациях обязаны: полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (преддипломной) практики; соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

### **3.4 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

#### **Основные источники:**

1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12СП 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14СанПиН 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»].

15Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

18Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.-

19Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

20Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с. – ISBN 978-5-4468-0423-8.

21Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф.

образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192с. - ISBN 978-5-7695-8026-0, 978-5-7695-8025-3.

22 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112 с. ISBN 978-5-4468-0057-5.

23 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с. – ISBN 978-5-4468-8576-3

24 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112 с. – ISBN 978-5-4468-0059-9.

25 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 128с. – ISBN 978-5-4468-8580-0.

26 Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с. - ISBN 978-5-4468-6017-3.

27Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2017. – 400 с. - ISBN 978-5-4468-1771-9.

28Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с. ISBN 5446868323

29Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 384 с. – ISBN 978-5-4468-5111-9.

30Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. – 464 с. – ISBN 978-5-7695-5376-9.

31Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: Учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с. – ISBN 978-5-4468-5818-7.

32Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128с. - ISBN 978-5-4468-5819-4.

33Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь: в 2 ч. – Ч.2: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112 с. – ISBN 978-5-4468-2906-4.

34 Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с. – ISBN 978-5-4468-5823-1.

- 35 Здобнов, А.И., Цыгененко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - К.: Арий, 2019. - 680с. – ISBN 978-5-94832-140-0.
- 36 Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с. - ISBN 978-5-4468-6235-1.
- 37 Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с. – ISBN 978-5-4468-5814-9.
- 38 Королев, А.А. Микробиология. Физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч. Ч.1. – м.: издательский центр «Академия», 2017. – 256 с. - ISBN 978-5-4468-5773-9.
- 39 Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с. - ISBN 978-5-4468-5729-6.
- 40 Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с. - ISBN 978-5-4468-3314-6.
- 41 Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. - ISBN 978-5-4468-5770-8.
- 42 Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч. Ч.2. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с. - ISBN 5446862279.
- 43 Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник ля студ. учреждений сред.проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с. ISBN 5446874048.

44 Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /С.Ю. Мальгина, Ю.Н.Плешкова.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 320 с. – ISBN 978-5-4468-5971-9.

45 Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с. - ISBN 978-5-4468-2216-4.

46 Радченко, С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 –373 с. - ISBN:978-5-406-09674-1.

47 Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. - ISBN 978-5-4468-6870-4.

48 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. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с. - ISBN 978-5-4468-6201-6.

49 Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: ученик для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с. - ISBN 978-5-4468-5795-1.

50 Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с. - ISBN 978-5-4468-5820-0.

### **Электронные ресурсы:**

1 Официальный интернет-портал правовой информации: сайт. – 2005– URL: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> (дата обращения 17.06.2021)

2 Охрана труда в России. - 2001 - URL: [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) (дата обращения 17.06.2021)

3 Охрана труда в России. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)(дата обращения: 01.06.2021).

#### **Дополнительные источники:**

1 Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с. - ISBN 978-5-85971-827-6.

2 Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2014– 160 с. – ISBN 978-5-4468-0975-2.

3 Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2016. – 96 с. - ISBN 978-5-4468-3050-3.

4 Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина.–М.: Академия, 2014. – 96 с. - ISBN978-5-4468-0970-7.

5 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2011. – 192 с. - ISBN 978-5-7695-8314-8.

6 Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2018 . – 112 с. - ISBN 978-5-7695-5718-7.

#### **Электронные ресурсы:**

1 Федеральный центр информационно –образовательных ресурсов  
2021 год URL:<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html> (дата обращения  
17.06.2021).

2 Гастрономь 2005 год URL:<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html> (дата обращения 17.06.2021).

3 Журнал "Гастрономь" 2001 год URL: <http://www.eda-server.ru/gastronom/> (дата обращения 17.06.2021).

## **4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

### **4.1 Контроль работы студентов и отчётность**

По результатам производственной (преддипломной) практики руководителями практики от организации и от учебного заведения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных компетенций, лист прохождения инструктажа по технике безопасности, а также характеристика на студента по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Во время производственной (преддипломной) практики студентом ведется дневник практики, а также заполняется бланк инструктажей по технике безопасности, охране труда и производственной санитарии. По результатам производственной (преддипломной) практики студент составляет отчет. В качестве приложения к дневнику производственной (преддипломной) практики студент оформляет графические, аудио, фото, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Колледж устанавливает сроки сдачи отчета по производственной (преддипломной) практики.

Преддипломная практика считается завершенной при условии наличия положительной характеристики от организации на студента по освоению общих компетенций в период прохождения производственной (преддипломной) практики; полноты и своевременности предоставления дневника производственной (преддипломной) практики и отчета о производственной (преддипломной) практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения производственной (преддипломной) практики представляются обучающимся в колледж и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Студент, не прошедшие производственную (преддипломную) практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики осуществляет руководитель практики в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи обучающимися отчета по практике. По завершении производственной (преддипломной) практики обучающимися представляется отчет, отражающий объем выполненных работ по разделам производственной (преддипломной) практике, завизированный руководителями практики от предприятия и образовательного учреждения.

### **Критерии оценки отчета по производственной (преддипломной) практике**

Во время сдачи отчета оценивается:

- характеристика от руководителя практики;
- средний балл за выполнение заданий по преддипломной практике;
- приобретенные навыки и умения при заполнении прямо-сдаточной документации;
- объем и качество выполненных работ;
- подробность описания отчета по практике.

<b>Оценка</b>	<b>Требования к качеству</b>
5	Отчет полностью соответствует установленным требованиям
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет не соответствует установленным требованиям