

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Феодосийский политехнический техникум»

Утверждаю  
Заместитель директора  
по учебной работе  
\_\_\_\_\_ О.Г. Сердюкова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКЕ ПДП**

в рамках программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Форма проведения оценочной процедуры: дифференцированный зачет**

2024г.

**Организация - разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчики:

Т.В. Ситник Т.В. преподаватель технологических дисциплин

Т.В. Клящицкая Т.В., преподаватель технологических дисциплин

И.Ю. Агапова., преподаватель технологических дисциплин

Т. Н. Сагайдачная, преподаватель экономических дисциплин

Фонд оценочных средств

по производственной ( преддипломной) практике ПДП  
рассмотрен и одобрен на заседании цикловой комиссии  
технологических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ Т.В. Ситник

Старший методист \_\_\_\_\_ М.А. Бондаренко

# 1 Паспорт фонда оценочных средств

## 1.1 Общие положения

Производственная (преддипломная) практика является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Преддипломная практика обучающихся является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и сдачи обучающимися всех видов промежуточной аттестации, предусмотренной ФГОС.

*Практика производственная (преддипломная) (ПДП)* направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, личностных результатов, приобретение практического опыта в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Результатом освоения программы преддипломной практики является приобретение обучающимися практического опыта, необходимого для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности в рамках модулей ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по основным видам профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС.

Формой аттестации по практике является дифференцированный зачет по результатам защиты отчетов.

## 1.2 Результаты освоения программы практики, подлежащие проверке

Таблица 1 – Вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Предмет(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки	Тип задания
<b>ПК, ОК; иметь практический опыт; знать, уметь</b>  <b>ПК, ОК</b> <b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности	– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их	Выполнение индивидуального задания  Составление отчета  Ответы на вопросы во время защиты

		<p>квалификации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> </ul> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>- подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции</li> </ul>	<p>Выполнение индивидуально го задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- осуществление разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>– соответствие дополнительных ингредиентов по виду основного сырья;</li> <li>– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>– точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при</li> </ul>	<p>Выполнение индивидуально го задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>

		проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
<b>ОК.02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Информация и информационные технологии, необходимые для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предприниматель	Профессиональное и личностное развитие, предпринимательская деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>– точность определения сущности предпринимательства, его</li> </ul>	

<p>ьскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>		<p>видов;;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания значения малого бизнеса для экономики страны</li> <li>– точность определения мер господдержки малому бизнесу,</li> <li>– точность определения видов предпринимательских рисков и методов их минимизации</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Работа в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Устная и письменная коммуникация</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК.06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Гражданско-патриотическая позиция</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать</p>	<p>Сохранность окружающей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при</li> </ul>	



<p>сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>среды</p>	<p>ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК. 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Средства физической культуры</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК.09</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Профессиональная документация на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- расчета массы традиционных, экзотических и редких видов сырья для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности</li> <li>подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента</li> <li>- осуществление разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованная разработка ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- рациональная адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- точный расчет массы традиционных, экзотических и редких видов сырья для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- рациональная 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>- эффективный подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- соблюдение упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- эффективный контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов</li> </ul>			
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>-обеспечивать наличие,</li> <li>- контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-эффективно разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- строго 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>-рационально организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обоснованно применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>- грамотно соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения</li> </ul>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>

<p>соответствие технологически м требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологическог о оборудования, производственно го инвентаря, инструментов, весоизмерительн ых приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологиче ские требования;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяем ости 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</li> </ul>	<p>инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, - санитарно-эпидемиологиче ские требования;</li> <li>- правила сочетаемости, взаимозаменяем ости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- расчёты по формулам;</li> <li>- сложные формы нарезки овощей (карвинг),</li> <li>- решения по организации технологическог о процесса подготовки традиционных, экзотических и редких видов сырья для</li> </ul>	<p>ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- широко использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- правильно организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- правильно проводить расчёты по формулам;</li> <li>- профессионально выполнять сложные формы нарезки овощей (карвинг),</li> <li>- эффективно принимать решения по организации технологического процесса подготовки традиционных, экзотических и редких видов сырья для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- правильно органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов, мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- правильно выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- профессионально проводить приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий региональных кухонь Республики Крым;</li> <li>- профессионально проводить приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом стандартов чемпионата «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело»;</li> <li>- строго соблюдать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> </ul>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- проводить расчёты по формулам;</p> <p>- выполнять сложные формы нарезки овощей (карвинг),</p> <p>- принимать решения по организации технологического процесса подготовки традиционных, экзотических и редких видов сырья для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>- органолептически и оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов, мяса, рыбы и птицы;</p> <p>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при</p>	<p>приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>- органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов, мяса, рыбы и птицы;</p> <p>- производственным инвентарём и технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>-приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий региональных кухонь Республики Крым;</p> <p>-приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом стандартов чемпионата «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело»;</p>		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; -проводить приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий региональных кухонь Республики Крым; -проводить приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом стандартов чемпионата «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело»;</p>			
<p><b>знать:</b> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за</p>	<p>- охрана труда, пожарная безопасность и производственная санитария в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент,</p>	<p>- знать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - знать ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - знать рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - знать способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - знать правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p>	<p>Выполнение индивидуального задания  Составление отчета  Ответы на вопросы во время защиты</p>

<p>ними;  - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;  - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  - правила составления заявок на продукты;  - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из традиционных, экзотических и</p>	<p>требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  -рецептура, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  -правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  - заявки на продукты;  -критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья;  - технология приготовления начинок для</p>	<p>- знать правила составления заявок на продукты;  - знать основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья;  - хорошо знать технологию приготовления начинок для фарширования полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья;  - знать инновационные технологии приготовления полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  - знать приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий региональных кухонь Республики Крым.</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

редких видов сырья; - технологию приготовления начинок для фарширования полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья; - инновационные технологии приготовления полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий региональных кухонь Республики Крым.	фарширования полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья; - инновационные технологии приготовления полуфабрикатов из традиционных, экзотических и редких видов сырья для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий региональных кухонь Республики Крым.		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Таблица 2 - Вид профессиональной деятельности: 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

Предмет(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки	Тип задания
<b>ПК, ОК; иметь практический опыт; знать, уметь</b>  <b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями	– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение	Выполнение индивидуального задания  Составление отчета  Ответы на вопросы во время защиты



сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности.	оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
<b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента: –	-точный выбор продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями; -правильная оценка качества и безопасности сырья, продуктов, своевременное определение недоброкачественных продуктов; -своевременное и рациональное соблюдение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; --точное соблюдение последовательности технологического	Выполнение индивидуального задания  Составление отчета  Ответы на вопросы во время защиты

		<p>процесса в приготовлении супов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение комбинирования различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>-точное соблюдение способов упаковки и хранения на вынос и хранение с учётом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих соусов:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-точный выбор продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>-правильная оценка качества и безопасности сырья, продуктов, своевременное определение недоброкачественных продуктов;</li> <li>-своевременное и рациональное соблюдение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>--точное соблюдение последовательности технологического процесса в приготовлении горячих соусов сложного ассортимента;</li> <li>-соблюдение комбинирования различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>-точное соблюдение способов упаковки и хранения на вынос и хранение с учётом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</li> </ul>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>
<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять</p>	<p>Организация и ведение</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>--точный выбор продуктов и ингредиентов к ним нужного типа,</li> </ul>	<p>Выполнение индивидуального</p>

<p>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</p>	<p>процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента:</p>	<p>качества и количества в соответствии с технологическими требованиями;  -правильная оценка качества и безопасности сырья, продуктов, своевременное определение недоброкачественных продуктов;  -своевременное и рациональное соблюдение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  --точное соблюдение последовательности технологического процесса в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;  -соблюдение комбинирования различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных блюд;  -точное соблюдение способов упаковки и хранения на вынос и хранение с учётом требований к безопасности готовой продукции;  -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	<p>задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>
<p><b>ПК 2.5.</b>  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</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p>-точный выбор продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями;  -правильная оценка качества и безопасности сырья, продуктов, своевременное определение недоброкачественных продуктов;  -своевременное и рациональное соблюдение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  --точное соблюдение последовательности технологического процесса в приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>

		<p>сложного ассортимента ;</p> <p>-соблюдение комбинирования различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента ;</p> <p>-точное соблюдение способов упаковки и хранения на вынос и хранение с учётом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	
<p><b>ПК 2.6.</b> 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</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>-точный выбор продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-правильная оценка качества и безопасности сырья, продуктов, своевременное определение недоброкачественных продуктов;</p> <p>-своевременное и рациональное соблюдение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>--точное соблюдение последовательности технологического процесса в приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>-соблюдение комбинирования различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>-точное соблюдение способов упаковки и хранения на вынос и хранение с учётом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>
<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к</p>	<p>-точный выбор продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями;</p>	<p>Выполнение индивидуального задания</p>

<p>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</p>	<p>реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</p>	<p>-правильная оценка качества и безопасности сырья, продуктов, своевременное определение недоброкачественных продуктов;          -своевременное и рациональное соблюдение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;          --точное соблюдение последовательности технологического процесса в приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;          -соблюдение комбинирования различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;          -точное соблюдение способов упаковки и хранения на вынос и хранение с учётом требований к безопасности готовой продукции;          -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	<p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>
<p><b>ПК 2.8.</b>          Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>-актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:          -оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;          -соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;          -соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;          -актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;          -оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие</p>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>

		<p>способов обработки, виду, кондиции сырья, продуктов;</p> <p>-точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</p> <p>-точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> </ul> <p>-демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	

<p><b>ОК. 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Информация и информационные технологии, необходимые для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Профессиональное и личностное развитие, предпринимательская деятельность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>– точность определения сущности предпринимательства, его видов,;</li> <li>– адекватность понимания значения малого бизнеса для экономики страны</li> <li>– точность определения мер господдержки малому бизнесу,</li> <li>– точность определения видов предпринимательских рисков и методов их минимизации</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Работа в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей</p>	<p>Устная и письменная коммуникация</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

социального и культурного контекста			
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Гражданско-патриотическая позиция	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Сохранность окружающей среды	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Средства физической культуры	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК.09</b>	Профессиональн	– адекватность понимания	



<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>ая документация на государственном и иностранном языках</p>	<p>общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);          – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;          – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);          – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p><b>Практический опыт:</b>          - разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,</p>	<p>-правильный выбор ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>Выполнение индивидуального задания           Составление отчета           Ответы на вопросы во время защиты</p>
<p>-разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственног</p>	<p>-разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания, организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производствен</p>	<p>-разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственног</p>	

о инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.		
-подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	
-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности.	-упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности.	-упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;	
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	-контроль качества и безопасность готовой кулинарной продукции;	-контроль качества и безопасность готовой кулинарной продукции; - контроль хранения и расхода продуктов	

- контроле хранения и расхода продуктов.	- контроль хранения и расхода продуктов		
<b>Уметь:</b> -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;	-разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-точная оценка разработки, изменения ассортимента, разработки горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Выполнение индивидуального задания  Составление отчета  Ответы на вопросы во время защиты
-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	- обеспечение наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	правильное обеспечение наличия, контроля хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	- оценка их качества и соответствие технологическим требованиям.	- точная оценка качества и соответствие технологическим требованиям;	
-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в	-организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	- соответствие организации и подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	

соответствии с инструкциями и регламентами;	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.		
-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	-применение, комбинирование различными способами приготовления, творческое оформление и подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	-рациональное применение, комбинирование различными способами приготовления, творческое оформление и подача супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	- порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	-выполнение порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ.	-соответствие соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ;	
Знать: -требования	-общие и специальные	-знание правил ОТ и ТБ, санитарных норм, организации	Выполнение индивидуального

охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	правила охраны труда и техники безопасности, производственной санитарии применительно к технологическим процессам и оборудованию на предприятиях общественного питания.	рабочих мест, состояние микроклимата, эффективности работы систем; -знание основ организации работы кухни, технологии приготовления блюд и другое.	о задания  Составление отчета  Ответы на вопросы во время защиты
-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	-виды технологического оборудования; -назначение технологического оборудования; -правила безопасной эксплуатации; -основные требования к производственному оборудованию.	-знание характеристик и классификации по технологическим возможностям, назначению, массе и точности технологического оборудования на ПОП; -знание назначения, области применения, устройства, принципов работы, наладки и технологических возможностей различных видов технологического оборудования ПОП; -знание правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования, включая подготовку к работе, использование по назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности ПОП.	
-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	классификация, ассортимент, требования к качеству, условий и сроков хранения супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	-умение разрабатывать и изменять ассортимент в соответствии с изменением спроса и потребностями различных категорий потребителей; -соответствие продукции технологическим требованиям, включая органолептическую оценку степени готовности; -знание условий и сроков хранения;	
-рецептуры,	-новые	-знания в области составления	

<p>современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>рецептуры блюд, технологические карты. - современные методы приготовления; - варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p>	<p>рецептур, технологических карт; -знание в соответствии с показателями качества (органолептическими: вкус, цвет, запах, консистенция, физико-химическими и микробиологическими показателями). -характеристика блюд в соответствии с критерием пищевой и энергетической ценности блюда; -использование новых вариантов оформления и подачи кулинарной продукции (температура подачи, аккуратность порционирования блюд, соответствие объёма и массы блюда размеру и форме тарелки, гармоничность внешнего вида (цвета, сочетания, баланса, композиции));</p>	
<p>-актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p>	<p>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции.</p>	<p>-правильный подбор актуальных направлений в приготовлении горячей кулинарной продукции, а именно: - экономное использование новых видов сырья, специй и приправ; - нетрадиционные сочетания продуктов; - продвижение и популяризация новой русской (российской) региональной кухни и аутентичных отечественных региональных сезонных продуктов;; - видоизменение внешнего вида блюд для адаптации под современную кулинарию; - комбинация рубленых масс с плотными ингредиентами - использование технологии су-вид; - приготовление в вакууме.</p>	
<p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p>	<p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции.</p>	<p>-правильный подбор способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции, а именно: -использование минимального количества воды при варке; -использование методов готовки, сохраняющих питательные вещества; -строгий контроль температуры при готовке; -использование овощей и фруктов с кожурой. -переработка отходов; -ограничение времени хранения приготовленной кулинарной продукции.</p>	

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты.	-соблюдение правил составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты.	
-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи.	- правильный подбор видов и форм обслуживания, правил сервировки стола и правил подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	

**Таблица 3 - Вид профессиональной деятельности: 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**

<b>Предметы оценивания</b>	<b>Показатели оценки</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Тип задания</b>
<b>ПК, ОК; иметь практический опыт; знать, уметь, ПК, ОК</b>			Выполнение индивидуального задания  Составление отчета
<b>ПК 3.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	-рациональность в выборе и размещении на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - знание санитарно-гигиенических требований инструкций и регламентов при проведении текущей уборки, поддержания порядка на	- правильность и четкость действий при подготовке рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации техно-логического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечение наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - осуществление контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения; -выполнение и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, сырья,	Ответы на вопросы во время защиты

	<p>рабо-чем месте повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение органо-лептическим способом качества сырья, полуфабрикатов;</li> <li>- демонстрация знаний по охране труда, пожарной безопасности производственной, санитарии организаций питания;</li> <li>- владение правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними</li> </ul>	<p>материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка наличия ресурсов;</li> <li>- составление заявок и обеспечение получения продуктов (по количеству и качеству) для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- соблюдение правил и демонстрирование приемов безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- осуществление своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка, обработка различными методами традиционных сырья;</li> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная подготовка, обработка различными методами традиционных сырья;</li> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недобро-качественных продуктов;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- осуществление приготовления, непродолжительное хранение</li> </ul>	



	<p>недобро-качественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное, оптималь-ное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- рациональное приготав-ление, непродолжитель-ное хранение холодных соусов, заправок разно-образного ассортимента , соответствие процессов инструкциям, регламен-там;</li> <li>- соответствие процессов обработки сырья и приго-товления холодных соу-сов стандартам чистоты, требованиям охраны тру-да и технике безопас-ности:</li> <li>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требова-ниями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чис-тота рук, работа в пер-чатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы,</li> </ul>	<p>холодных соусов, зап-равок разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие процес-сов инструкциям, рег-ламен-там;</li> <li>- соответствие процес-сов обработки сырья и пригото-вления холод-ных соусов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>-соблюдение требова-ний персональной ги-гиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкрет-ных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правиль-ная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- определение степени готовности холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента;</li> <li>-владение навыками/ правилами порционирования (комплектации) с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-правильная организация хранения полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований по безопасности;</li> <li>-рациональный выбора контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка холодных соусов, заправок на вынос и для транспортирования.</li> </ul>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>правильная (обязатель-ная) дегустация в процес-се приготовления, чисто-та на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>- владение знаниями о степени готовности холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента;</p> <p>-знание навыков/ правил порционирования (комплектации) с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-правила организации хранения полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований по безопасности;</p> <p>- владение знаниями о выборе контейнеров, упаковочных материалов, эстетичной упаковки холодных соусов, заправок на вынос и для транспортирования.</p>		
<b>ПК 3.3</b> Осуществлять приготовление,	-рациональная подго-товка, обработка раз-	- правильная подготов-ка, обработка различ-ными методами тради-ционного сырья;	

<p>твор-ческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>личными методами традиционных сырь; - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недобро-качественных продуктов; - правильное, оптималь-ное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, про-дуктов, приготовление салатов сложного ассорти-мента, творческое оформление и подготов-ку к реализации салатов разнообразного ассорти-мента , соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процес-сов обработки сырья и приготовления салатов разнообразного ассорти-мента стандартам чистоты, требованиям охраны труда и</p>	<p>- рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингре-диентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недобро-качественных продук-тов; - правильное, опти-мальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, при-готовление, творческое оформление и подго-товку к реализации салатов разнообразного ассортимента , соот-ветствие процессов ин-струкциям, регламен-там; - соответствие процес-сов обработки сырья и пригото-вления салатов разнообразного ассорти-мента стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -соблюдение требова-ний персональной ги-гиены 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) дегус-тация в процессе при-готовления, чистота на рабочем месте и в хо-лодильнике); - определение степени готовности холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; -владение навыками/ правилами порционир-ования (комплектации), сервировки, маркировки и отпуска блюд и изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; -правильная организация хранения полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований по безопасности; -расчет стоимости готовой продукции; — -рациональный выбора контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение но-жей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) де-густация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- владение знаниями о степени готовности холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента;</li> <li>-знание навыков/ правил порционирования (комплектации), сервировки, маркировки и отпуска блюд и изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<p>ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	--

	<p>-правила организации хранения полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований по безопасности;</p> <p>-расчет стоимости готовой продукции;</p> <p>- владение знаниями о выборе контейнеров, упаковочных материалов, эстетичной упаковки холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>		
<p><b>ПК 3.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- рациональная подготовка различными методами традиционного сырья;</p> <p>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов</p>	<p>- правильная подготовка различными методами традиционного сырья;</p> <p>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>- соответствие процессов обработки сырья и приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок сложного ассортимента стандартам чистоты, требованиям охраны труда</p>	

	<p>обработки, подготовки сырья, про-дуктов, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламен-там; - соответствие процессов обработки сырья и приго-товления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок сложного ассортимента стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требова-ниями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чис-тота рук, работа в пер-чатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязатель-ная) дегустация в про-</p>	<p>и технике безопасности; -соблюдение требо-ваний персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкрет-ных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правиль-ная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - определение степени готовности холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; -владение навыками/ правилами порционирования (комплектации), сервировки, маркировки и отпуска блюд и изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; -правильная организация хранения полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований по безопасности; -расчет стоимости готовой продукции; – -рациональный выбора контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>цессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение знаниями о степени готовности холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента;</li> <li>- знание навыков/ правил порционирования (комплектации), сервировки, маркировки и отпуска блюд и изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- правила организации хранения полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований по безопасности;</li> <li>- расчет стоимости готовой продукции;</li> <li>- владение знаниями о выборе контейнеров, упаковочных материалов, эстетичной упаковки холодных блюд, кулинарных</li> </ul>		
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	изделий и закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.		
<b>ПК 3.5</b> 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	-рациональная подготовка, обработка различными методами традиционных сырья; - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления, творческое	- правильная подготовка различными методами традиционного сырья; - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - 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) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - определение степени готовности холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; - владение навыками/ правилами порционирования (комплектации), сервировки, маркировки и отпуска	



	<p>оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разно-образного ассортимента стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- владение знаниями о степени готовности холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента;</li> <li>-знание навыков/ правил порционирования (комплектации),</li> </ul>	<p>блюд и изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правильная организация хранения полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований по безопасности;</li> <li>-расчет стоимости готовой продукции;</li> <li>– -рациональный выбора контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> </ul>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	сервировки, маркировки и отпуска блюд и изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; -правила организации хранения полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований по безопасности; -расчет стоимости готовой продукции; - владение знаниями о выборе контейнеров, упаковочных материалов, эстетичной упаковки холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.		
<b>ПК 3.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	-рациональная подготовка различными методами традиционного сырья; - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй,	- правильная подготовка различными методами традиционного сырья; - правильный подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, при-	

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП</p>	<p>готовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -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) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - определение степени готовности холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; -владение навыками/ правилами порционирования (комплектации), сервировки, маркировки и отпуска блюд и изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; -правильная организация хранения полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований по безопасности; -расчет стоимости готовой продукции; - рациональный выбора контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>(сан. спец. одежда, чис-тота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязатель-ная) дегустация в процес-се приготовления, чисто-та на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>- владение знаниями о степени готовности холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента;</p> <p>-знание навыков/ правил порционирования (комплектации), сервировки, маркировки и отпуска блюд и изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-правила организации хранения полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований по безопасности;</p>		
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>-расчет стоимости готовой продукции;</p> <p>- владение знаниями о выборе контейнеров, упаковочных материалов, эстетичной упаковки холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>		
<p><b>ПК 3.7</b> 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</p>	<p>-рациональная подготовка различными методами традиционного сырья;</p> <p>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления, творческое оформление и</p>	<p>- правильная подготовка различными методами традиционного сырья;</p> <p>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>- соответствие процессов обработки сырья и приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <p>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда,</p>	

	<p>подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- соответствие процесс-сов инструкциям, регламентам;</p> <p>- соответствие процесс-сов обработки сырья и приготовление, творчес-кое оформление и под-готовку к реализации холодных блюд, кули-нарных изделий, заку-сок, в том числе авторс-ких, брендовых, регио-нальных стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <p>-соблюдение требова-ний персональной ги-гиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение но-жей в чистом виде во время работы, правиль-ная</p>	<p>чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкрет-ных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правиль-ная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>- определение степени готовности холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента;</p> <p>-владение навыками/ правилами порционирования (комплектации), сервировки, маркировки и отпуска блюд и изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-правильная организация хранения полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований по безопасности;</p> <p>-расчет стоимости готовой продукции;</p> <p>– -рациональный выбора контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>(обязательная) де-густация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение знаниями о степени готовности холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента;</li> <li>-знание навыков/ правил порционирования (комплектации), сервировки, маркировки и отпуска блюд и изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-правила организации хранения полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований по безопасности;</li> <li>-расчет стоимости готовой продукции;</li> <li>- владение знаниями о выборе контейнеров, упаковочных материалов, эстетичной упаковки</li> </ul>		
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.		
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска, адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>
<b>ОК 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- информирование, необходимое для выполнения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- владение информационными технологиями в профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> <li>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 03</b>	- профессио-	– актуальность используемой	



<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>нальное и личностное развитие; -ведение предпринимательской деятельности</p>	<p>нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; –точность определения сущности предпринимательства, его видов; - адекватность понимания значения малого бизнеса для экономики страны; - точность определения мер гос.поддержки малому бизнесу, точность определения видов предпринимательских рисков и методов их минимизации</p>	
<p><b>ОК 04</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- работа в коллективе и команде</p>	<p>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- устная и письменная коммуникация</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке Российской Федерации толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- гражданско-патриотическая позиция</p>	<p>- понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07</b> Содействовать</p>	<p>- забота о защите окружающей</p>	<p>защита и сохранение окружающей среды, ресурсосбережение,</p>	

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	эффективное действие в чрезвычайных ситуациях	
<b>ОК 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья и поддержания физической подготовленности	– точность соблюдения правил безопасности на практических занятиях, и при занятиях физической культурой	
<b>ОК 09</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- заполнение профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
<b>Иметь практический опыт:</b> – организации технологического процесса приготовления	– умение организовать технологический процесс приготовления сложной холодной	– правильная, рациональная организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции, блюд региональной кухни; – умение производить расчет массы сырья, определение	Выполнение индивидуального задания  Составление отчета

<p>сложной холодной кулинарной продукции, блюд региональной кухни;</p> <p>– расчета массы сырья, определение количества порций для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>– приготовления сложной холодной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>– сервировки и оформления сложной холодной кулинарной продукции, блюд региональной кухни;</p> <p>– разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– разработки, адаптации рецептур с учетом</p>	<p>кулинарной продукции, блюд региональной кухни;</p> <p>– правильность производства расчета массы сырья, определение количества порций для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>– владение навыками приготовления сложной холодной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>– правильность сервировки и оформления сложной холодной кулинарной продукции, блюд региональной кухни;</p> <p>– умение разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>количества порций для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>– владение навыками приготовления сложной холодной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>– правильность сервировки и оформления сложной холодной кулинарной продукции, блюд региональной кухни;</p> <p>– рациональная разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– правильность, рациональность разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>– правильная 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</p> <p>– рациональный подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– правильность упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>– контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>– рациональный контроль</p>	<p>Ответы на вопросы во время защиты</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------

<p>взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– упаковки,</p>	<p>– умение разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>– правильная 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</p> <p>– умение организовывать подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных</p>	<p>хранения и расхода продуктов</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------	--

<p>хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>– контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p>изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– умение упаковывать, хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</p> <p>– умение контролировать качество и безопасность готовой кулинарной продукции;</p> <p>– умение контролировать хранение и расход продуктов</p>		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Таблица 4 - Вид профессиональной деятельности: **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**

Предметы оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки	Тип задания
<p><b>ПК, ОК; иметь практический опыт; знать, уметь</b></p> <p><b>ПК, ОК</b> <b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких</p>	<p>- 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</p>	<p>- точная 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;</p> <p>- рациональное выполнение заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>- точность проверки соответствия</p>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>

<p>блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами <b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>требованиями санитарных правил;  - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;  - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;  - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков;  - Выбор, применение, комбинирование методов</p>	<p>количества и качества поступивших продуктов накладной;  - оптимальный выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;  - точность взвешивания продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  - рациональное изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков;  - оптимальный 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;  - правильное приготовление, оформление холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;  - оптимальный выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности  пожаробезопасности, охраны труда;  - точная оценка качества холодных</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности и приготовления, особенностей заказа; Приготовление, оформление холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции; - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности</p>	<p>и горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; - качественное хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов на раздаче; - эстетичность, аккуратность порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - правильность охлаждения и замораживания готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - оптимальный выбор хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения; - соответствие методов выбора контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектования), эстетичной упаковки готовых холодных и горячих десертов на вынос и для транспортирования; - точность разработки ассортимента холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнение всех действий в разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - правильно, в соответствии с инструкциями проведение расчета стоимости холодных и горячих</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>пожаробезопасности, охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества холодных и горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов на раздаче;</li> <li>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов сложного</li> </ul>	<p>десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальное консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;</li> <li>- соответствие проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



	<p>ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов на вынос и для транспортирования</li> <li>- Разработка ассортимента холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемост и сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- Расчет стоимости холодных и горячих десертов;</li> <li>- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии.</li> </ul>		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>		
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач</p>	<p>Способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<p>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа</p>	

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>применительно к различным контекстам</p>	<p>сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
<p><b>ОК. 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Информация и информационные технологии, необходимые для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предприниматель</p>	<p>Профессиональное и личностное развитие, предпринимательская деятельность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>– точность определения сущности предпринимательства,</li> </ul>	

<p>ьскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>		<p>его видов;;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания значения малого бизнеса для экономики страны</li> <li>– точность определения мер господдержки малому бизнесу,</li> <li>– точность определения видов предпринимательских рисков и методов их минимизации</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Работа в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Устная и письменная коммуникация</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК.06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Гражданско-патриотическая позиция</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать</p>	<p>Сохранность окружающей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической</li> </ul>	

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	среды	безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Средства физической культуры	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК.09</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Профессиональная документация на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
обучающийся должен <b>уметь:</b> -разрабатывать,	- разработка, изменение ассортимента,	- точная оценка разработки, изменения ассортимента, разработки и адаптации рецептур	Выполнение индивидуального задания

<p>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;</p> <p>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- применять,</p>	<p>разработка и адаптация рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- обеспечение наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>- оценка их качества и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>- организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- применение, комбинирование различными способами приготовления, творческое оформление и подача холодных и горячих десертов,</p>	<p>холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- правильное обеспечение наличия, контроля хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>- точная оценка качества и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>- соответствие организации и подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- рациональное применение, комбинирование различными способами приготовления, творческое оформление и подача холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- соответствие соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ;</p> <p>- выполнение порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

<p>комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ;</p> <p>- порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		
<p>обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</p>	<p>- точная формулировка требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- точное применение видов, назначений, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- правильный выбор</p>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>

<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>- правила</p>	<p>ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- правильный подбор рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- правильное применение актуальных направлений в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>- соблюдение правил составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>- правильный подбор видов и форм обслуживания, правил сервировки стола и правил подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



<p>сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>		
<p>обучающийся должен иметь <b>практический опыт:</b> - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения</p>	<p>- разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организация и проведение подготовки рабочих мест,</p>	<p>- правильный выбор ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - 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; - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов,</p>	<p>Выполнение индивидуального задания  Составление отчета  Ответы на вопросы во время защиты</p>

<p>выхода продукции, вида и формы обслуживания;  - 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;  - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  - упаковки, хранения готовой продукции с</p>	<p>подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  - подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  - упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;  - контроль качества и безопасность готовой кулинарной продукции;  - контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  - упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;  - контроль качества и безопасность готовой кулинарной продукции;  - контроль хранения и расхода продуктов</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов			
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

**Таблица 5 - 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**

<b>Предметы оценивания</b>	<b>Показатели оценки</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Тип задания</b>
<b>ПК, ОК; иметь практический опыт; знать, уметь, ПК, ОК</b>			Выполнение индивидуального задания  Составление отчета
<b>ПК 5.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	-подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- правильность и четкость действий при подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечение наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществление контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения	Ответы на вопросы во время защиты

		<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- оценка наличия ресурсов;</li> <li>- составление заявок и обеспечение получения продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределение задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- соблюдение правил и демонстрирование приемов безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- осуществление своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> </ul>	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		- контроль качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными	
<b>ПК 5.2</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- определение основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления отделочных полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы требованиям рецептуры, особенностям заказа; - гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продук-	- контроль, осуществление выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов, распознавание недоброкачественных продуктов; - выбор, подготовка ароматических и красящих веществ в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использование региональных, сезонных продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов; - профессиональная демонстрация навыков работы с оборудованием, инструментами, кондитерским инвентарем при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - соблюдение, контроль температурный и временной режимов процессов приготовления; - изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; - определение степени готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; - доведение отделочных полуфабрикатов до определенного вкуса, консистенции (текстуры); - соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; контроль, упаковка, маркировка, складирование, контроль сроков и условий хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП).	

	<p>ции (общее визуальное впечатление: цвет/ сочетание/баланс/ композиция);</p> <p>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецеп-туры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия;</p> <p>–соответствие процессов приготовления стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p> <p>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций;</p> <p>–адекватность организации хранения отделочных полуфабрикатов до момента использования.</p>		
<p><b>ПК 5.3</b> Осуществлять</p>	<p>- правильность действий в</p>	<p>-контроль, выбор, комбинирование, применение</p>	

<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>процессе приемки, проверки и подготовки сырья и дополнительных ингредиентов; -адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре; - владение знаниями при взаимозаменяемости и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использованию региональных, сезонных продуктов; -соблюдение требований в соответствии с требованиями системы ХАССП; -знание санитарно-гигиенических требований при организации процесса пригот-</p>	<p>различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов, распознавание недоброкачественных продуктов; -приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции; -использование региональных, сезонных продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -контроль ротации продуктов; -оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -контроль, упаковка, маркировка, складирование, контроль сроков и условий хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки доведения теста до определенной консистенции; -определение степени готовности изделий; -владение техниками приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; -порционирование</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>ления и приготовления изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение правилами маркировки, упаковки и отпуска хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</li> </ul>	<p>(комплектация), сервировка и презентация изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контроль выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>-контроль организации хранения изделий с учетом требований по безопасности;</li> <li>-расчет стоимости изделий;</li> <li>– -контроль выбора контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий и праздничного хлеба на вынос и для транспортирования.</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правильность действий в процессе приемки, проверки и подготовки сырья и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и тех-ник приготовления рецептуре;</li> <li>- владение знаниями при взаимозаменяемост и продуктов в соответствии с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контроль, выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов, распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>-приготовление, творческого оформление и подготовка к презентации и использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> <li>-осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использование региональных, сезонных продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>-контроль ротации продуктов;</li> <li>-оформление заявки на продукты, расходные материалы;</li> <li>-контроль, упаковка, маркировка, складирование, контроль сроков и условий хранения неиспользованного сырья, пищевых</li> </ul>	



	<p>нормами заклад-ки, особенностями заказа, сезонностью, использованию региональных, сезонных продуктов;</p> <p>-соблюдение требований в соответствии с требованиями системы ХАССП;</p> <p>-знание санитарно-ги-гиенических требований при организации процесса приготовления и приготовления изделий;</p> <p>-владение правилами маркировки, упаковки и отпуса мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>	<p>продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>- соблюдение, контроль температурного и временного режима процессов приготовления изделий;</p> <p>-порционирование (комплектация), сервировка и презентация изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-контроль организации хранения изделий с учетом требований по безопасности;</p> <p>- расчет стоимости изделий;</p> <p>– контроль выбора контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>	
<p><b>ПК 5.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-правильность действий в процессе приемки, проверки и подготовки сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, - соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие</p>	<p>- приготовление, творческое оформление, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-оценка наличия, подбор, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использование региональных, сезонных продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-упаковка, маркировка, складирование, контроль сроков и условий хранения неиспользо-</p>	

	<p>выбора способов и техник приготовления рецептуре;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение знаниями при взаимозаменяемости и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использованию региональных, сезонных продуктов;</li> <li>- соблюдение требований в соответствии с требованиями системы ХАССП;</li> <li>- знание санитарно-гигиенических требований при организации процесса приготовления и приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента;</li> <li>- владение правилами маркировки, упаковки и отпуска пирожных и тортов сложного ассортимента.</li> </ul>	<p>ванного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдение температурного и временного режимов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пирожных и тортов;</li> <li>- осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- расчет стоимости пирожных и тортов сложного ассортимента;</li> <li>- поддержка визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владение профессиональной терминологией, консультирование потребителей, оказывание им помощи в выборе пирожных и тортов сложного ассортимента;</li> <li>- знание ассортимента, рецептов, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- правильная и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента;</li> <li>- владение техникой порционирования, способами оформления пирожных и тортов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- владение методами сервировки и</li> </ul>	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>подачи пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>– -безопасное хранение пирожных и тортов сложного ассортимента; -правильная маркировка и упаковка пирожных и тортов сложного ассортимента.</p>	
<p><b>ПК 5.6</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>- осуществление разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>- ведение расчетов, оформление результатов проработки;</p> <p>- правильный подбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>- выбор форм, текстур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>- комбинирование разных методов приготовления хлебобулочных, мучных конди-</p>	<p>- разработка, адаптация рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>- правильный расчет и оформление результатов проработки;</p> <p>- выполнение и контроль разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>- рациональный подбор типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>-соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>-рациональный выбор форм, текстур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>- комбинирование разных методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-проработка новой или адаптированной рецептуры, анализ результатов;</p> <p>- расчет количества сырья, продуктов, массы готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при при-</p>	

	<p>терских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-изменение рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>-правильность расчета количества сырья, продуктов, массы готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>-правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>-правильность составления отчета проработки (готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разработанной документации) руководству.</p>	<p>готовлении;</p> <p>-оформление акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>-представление результата проработки (готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разработанной документации) руководству;</p> <p>– проведение мастер -класса для представления.</p>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным</p>	<p>- способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на</p>

<p>контекстам</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска, адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>вопросы во время защиты</p>
<p><b>ОК 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- информирование, не-обходимое для выполнения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- владение информационными технологиями в профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> <li>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в раз-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональное и личностное развитие;</li> <li>- ведение предпринимательской деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>– точность определения сущности предпринимательства, его видов;</li> <li>- адекватность понимания значения малого бизнеса для экономики страны;</li> <li>- точность определения мер гос.поддержки малому бизнесу, точность определения видов предпринимательских рисков и</li> </ul>	

личных жизненных ситуациях		методов их минимизации	
<b>ОК 04</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- работа в коллективе и команде	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- устная и письменная коммуникация	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке Российской Федерации толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- гражданско-патриотическая позиция	- понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- забота о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	защита и сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, эффективное действие в чрезвычайных ситуациях	

<p><b>ОК 09</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- заполнение профессиональной документация на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p><b>Иметь практический опыт:</b> - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации</p>	<p>- разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптирование рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечение наличия, контролирование хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценка их качества и соответствие технологическим требованиям; - организация и проведение</p>	<p>- умение 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; - обеспечение наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценка их качества и соответствия технологическим требованиям; - организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - подготовка сырья и продуктов различными методами, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, фор-</p>	<p>Выполнение индивидуального задания  Составление отчета  Ответы на вопросы во время защиты</p>

<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбора в соответствии с технологическим и требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> </ul>	<p>подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>- проведение различными методами подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечка, отделка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- хранение, порционирование (комплектация), эстетичная упаковка на вынос</li> </ul>	<p>формование, выпечка, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное хранение, порционирование (комплектация), эстетичная упаковка на вынос готовой продукции с учетом требований к безопасности</li> </ul>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.	готовой продукцию с учетом требований к безопасности		
<p><b>3.1</b> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p><b>3.2.</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p><b>У 4</b> Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.1 ОК 01-06,09-10 ЛР: 1, 2 4, 9, 11, 13, 14, 18, 20, 22, 24</p>	<p>- соответствие требованиям охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>- знание видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>- организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности и производственной санитарии;</p> <p>- безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правильный уход за ними;</p> <p>- организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>
<p>ѐАссортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, муч-</p>	<p>- разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптирование рецептуры хлебобулочных, мучных</p>	<p>- умение разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением</p>	

<p>ных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p><b>3 4.</b> Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p><b>3 5.</b> 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;</p> <p><b>3 6.</b> Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p><b>3 7.</b> Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности про-</p>	<p>кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- обеспечение наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>- оценка их качества и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>- организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>- проведение различными методами подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок,</p>	<p>спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- обеспечение наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>- оценка их качества и соответствия технологическим требованиям;</p> <p>- организация и подготовка рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>- подготовка сырья и продуктов различными методами, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечка, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>- правильное хранение, порционирование (комплектация), эстетичная упаковка на вынос готовой продукции с учетом требований к безопасности</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>дуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>У 1.</b> 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;</p> <p><b>У 2.</b> Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p><b>У 3.</b> Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p><b>У 5.</b> Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p>	<p>отделочных полуфабрикатов, формование, выпечка, отделка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>- хранение, порционирование (комплектация), эстетичная упаковка на вынос готовой продукцию с учетом требований к безопасности</p>		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p><b>У 6.</b> 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.</p>			
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Таблица 6 – Вид профессиональной деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Предмет(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки	Тип задания
<p><b>ПК, ОК; иметь практический опыт; знать, уметь</b></p> <p><b>ПК, ОК</b> <b>ПК 6.1.</b> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составление плана-меню в соответствии с заказом, типом, классом организации питания;</li> <li>– последовательность расположения блюд в меню;</li> <li>– составление меню в соответствии с выходом блюд в зависимости от формы, способа обслуживания;</li> <li>– расчет цены блюда по меню;</li> <li>– составление ассортимента кулинарной и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li> <li>– соблюдение последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>– точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>– актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу,</li> </ul>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>

	кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	классу организации питания, заказу	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– - эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
<b>ОК. 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач	Информация и информационные технологии, необходимые для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> </ul>	–

<p>профессиональной деятельности</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> <li>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Профессиональное и личностное развитие, предпринимательская деятельность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>– точность определения сущности предпринимательства, его видов,;</li> <li>– адекватность понимания значения малого бизнеса для экономики страны</li> <li>– точность определения мер господдержки малому бизнесу,</li> <li>– точность определения видов предпринимательских рисков и методов их</li> </ul>	<p>–</p>

		минимизации	
<b>ОК. 09</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Профессиональная документация на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p><b>ПК 6.2.</b> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p><b>ПК 6.3.</b> Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>ПК 6.4.</b> Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– расчет производственных показателей, выбор методик расчета;</li> <li>– выбор, оформление бланков;</li> <li>– расчет потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</li> <li>– оформление заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</li> <li>– расчет потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> <li>– составление</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</li> <li>– правильность выбора, оформления бланков;</li> <li>– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</li> <li>– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</li> <li>– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> <li>– правильность составления графика выхода на работу;</li> </ul>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>

<p><b>ПК 6.5.</b> Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>графика выхода на работу; – распределение производственных заданий по уровню квалификации персонала; – составление должностной инструкции повара; – составление инструкции для повара согласно требованиям нормативных документов; – разработка предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – разработка предложений по стимулированию подчиненного персонала; – выбор способов и форм инструктирования персонала; – выбор способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – выбор форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – составление планов деятельности в соответствии с</p>	<p>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – обоснованность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – обоснованность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – обоснованность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



	<p>поставленными задачами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка предложений по предупреждению хищений на производстве;</li> <li>– проведение инвентаризации в соответствии с действующими правилами;</li> <li>– выбор методов обучения, инструктирования;</li> <li>- составление программы обучения</li> </ul>	<p>производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</li> <li>– точность выбора методов обучения, инструктирования;</li> <li>- актуальность составленной программы обучения</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</li> <li>предложение критериев оценки и рекомендаций</li> </ul>	

		по улучшению плана	
<p><b>ОК. 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Информация и информационные технологии, необходимые для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> <li>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной</p>	<p>Профессиональное и личностное развитие, предпринимательская деятельность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной</li> </ul>	–

сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		профессиональной терминологии; – точность определения сущности предпринимательства, его видов;; – адекватность понимания значения малого бизнеса для экономики страны – точность определения мер господдержки малому бизнесу, – точность определения видов предпринимательских рисков и методов их минимизации	
<b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Работа в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	–
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устная и письменная коммуникация	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	–
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Гражданско-патриотическая позиция	– понимание значимости своей профессии	

<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Сохранность окружающей среды</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Средства физической культуры</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>–</p>
<p><b>ОК.09</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Профессиональная документация на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<p>–</p>

<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <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>- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</li> <li>- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;</li> <li>принятия управленческих решений</li> </ul>	<p>Планирование работы структурного подразделения (бригады). Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады). Принятие управленческих решений</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение методики планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- грамотное проведение оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- обоснованное принятие управленческих решений</li> </ul>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>Знания, Умения:</b>  3.1 нормативные и правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей  У.1 контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли</p> <p>3.2 основные перспективы развития отрасли;  3.3 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;  3.4 классификацию организаций питания;  3.5 структуру организации питания;  3.6 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  3.7 правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  У.2 определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p>	<p>- знать нормативные и правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли</p> <p>- знать основные перспективы развития отрасли;  - знать современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;  - знать классификацию организаций питания;  - знать структуру организации питания;  - знать принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  - знать правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  - уметь определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  - уметь организовывать рабочие места</p>	<p>- обоснованно использовать нормативные и правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей  -грамотно контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли</p> <p>- точно формулировать основные перспективы развития отрасли;  - демонстрация знаний о современных тенденциях в области организации питания для различных категорий потребителей;  - точно полно классифицировать организации питания;  - точно знать структуру организации питания;  - точно формулировать принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  - грамотно соблюдать правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  - точно, полно определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  - правильно</p>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>У.3 организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>У.4 оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>У.4 взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>У.6 разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У.7 изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса отрасли;</p> <p>3.8 правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>3.9 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>3.10 виды, формы и методы мотивации</p>	<p>различных зон кухни;</p> <p>- уметь оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>- уметь взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>- уметь разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- уметь изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>- знать правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>- знать методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>- знать виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>- знать способы и</p>	<p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>- точно, полно оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>- грамотно взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>- профессионально разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- грамотно изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса отрасли</p> <p>- демонстрация знаний правил организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>- точная формулировка методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>- демонстрация знаний видов, форм и методов</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>персонала; 3.11 способы и формы инструктирования персонала; 3.12 методы контроля возможных хищений запасов; 3.23 оперативное планирование работы заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства; 3.24 основные направления научной организации труда в организациях питания; 3.25 организацию работы основных производственных цехов предприятий общественного питания; 3.26 организацию работы вспомогательных производственных помещений предприятий общественного питания; У.9 планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; У.10 составлять графики работы с учетом потребности организации питания; У.11 обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других</p>	<p>формы инструктирования персонала; - знать методы контроля возможных хищений запасов; - знать оперативное планирование работы заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства; - знать основные направления научной организации труда в организациях питания; - знать организацию работы основных производственных цехов предприятий общественного питания; - знать организацию работы вспомогательных производственных помещений предприятий общественного питания; - уметь планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - уметь составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - уметь обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах</p>	<p>мотивации персонала; - точно формулировать способы и формы инструктирования персонала; - точно формулировать методы контроля возможных хищений запасов; - демонстрировать знания оперативного планирования работы заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства; - точно характеризовать основные направления научной организации труда в организациях питания; - демонстрировать знания организации работы основных производственных цехов предприятий общественного питания; - демонстрировать знания организации работы вспомогательных производственных помещений предприятий общественного питания; - грамотно обоснованно планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - правильно составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - грамотно обучать, инструктировать</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



<p>категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>3.21 дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>3.22 требования к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения;</p> <p>3.27 технологии обучения на рабочих местах;</p> <p>3.28 требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения;</p> <p>3.29 требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины.</p> <p>У.12 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>У.13 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>3.13 основные производственные</p>	<p>- знать дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>- знать требования к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения;</p> <p>- знать технологии обучения на рабочих местах;</p> <p>- знать требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения;</p> <p>- знать требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины.</p> <p>- уметь управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>- уметь предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>- знать основные производственные</p>	<p>поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах</p> <p>- обоснованное применение дисциплинарных процедуры в организации;</p> <p>- точная характеристика требований к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения;</p> <p>- демонстрация знаний технологии обучения на рабочих местах;</p> <p>- точная формулировка требований к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения;</p> <p>- полно характеризовать требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины.</p> <p>- обоснованно управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>- грамотно предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>- полная</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>показатели подразделения организации питания;  3.14 правила первичного документооборота, учета и отчетности;  3.15 формы документов, порядок их заполнения;  3.16 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  3.17 правила составления калькуляции стоимости;  3.18 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  3.19 процедуры и правила инвентаризации запасов;  3.20 нормативно-технологическую документацию организаций питания;  У.8 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;  У.14 рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;  У.15 вести утвержденную</p>	<p>показатели подразделения организации питания;  - знать правила первичного документооборота, учета и отчетности;  - знать формы документов, порядок их заполнения;  - знать программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  - знать правила составления калькуляции стоимости;  - знать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  - знать процедуры и правила инвентаризации запасов;  - знать нормативно-технологическую документацию организаций питания;  - уметь составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;  - уметь рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;  - уметь вести утвержденную учетно-отчетную документацию;  - уметь организовывать</p>	<p>характеристика основных производственных показателей подразделения организации питания;  - демонстрация знаний правил первичного документооборота, учета и отчетности;  - демонстрация знаний форм документов, порядок их заполнения;  - демонстрация знаний программного обеспечения управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  - демонстрация знаний правил составления калькуляции стоимости;  - демонстрация знаний правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  - демонстрация знаний процедуры и правила инвентаризации запасов;  - точная характеристика нормативно-технологической документации организаций питания;  - грамотное составление калькуляции стоимости готовой продукции;  - правильный расчет по принятой методике основных производственных показателей, стоимости готовой продукции;</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>учетно-отчетную документацию; У.16 организовывать документооборот; У.17 составлять схему процесса разработки и принятия управленческих решений; У.18 осуществлять расчет и подбор технологического оборудования с учетом цехового деления У.19 рассчитывать полезную и общую площадь цеха;</p>	<p>документооборот; - уметь составлять схему процесса разработки и принятия управленческих решений; - уметь осуществлять расчет и подбор технологического оборудования с учетом цехового деления - уметь рассчитывать полезную и общую площадь цеха</p>	<p>- демонстрация умений ведения утвержденной учетно-отчетной документации; - демонстрация умений организации документооборота; - обоснованное составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений; - правильный расчет и подбор технологического оборудования с учетом цехового деления; - правильный расчет полезной и общей площади цеха</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Таблица 7 – Вид профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Предметы оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки	Тип задания
<p><b>ПК, ОК; иметь практический опыт; знать, уметь</b> <b>ПК.7.1</b> Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара</p>	<p>- подготовка, уборка рабочего места; - подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря</p>	<p>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления простой и основной кулинарной продукции); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выполнение индивидуального задания Составление отчета Ответы на вопросы во время защиты</p>

		<p>требованиям инструкций и регламентов по тех-нике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей.</p>	
<p><b>ПК.7.2</b> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>- правильное, оптимальное, планирование процессов организация процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>- организация рабочего места по приготовлению блюд и напитков;</p> <p>- точность подбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование при приготовлении простой и основной кулинарной продукции;</p> <p>- определение органолептическим способом качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- выбор режима хранения сырья, полуфабрикатов и готовой про-</p>	<p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– оптимальность процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>– демонстрация навыков работы с инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием;</p> <p>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>– правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации простой и основной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров</li> </ul>	

	<p>дукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>- владение принципами и приемами презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>- владение навыками эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</li> <li>- осуществление приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия</li> </ul>	<p>для органических и неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы простой и основной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования простой и основной кулинарной продукции при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> </ul>	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий.</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
<p><b>ОК. 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной</p>	<p>Информация и информационные технологии, необходимые для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность</li> </ul>	

<p>деятельности</p>		<p>структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Профессиональное и личностное развитие, предпринимательская деятельность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>– точность определения сущности предпринимательства, его видов,;</li> <li>– адекватность понимания значения малого бизнеса для экономики страны</li> <li>– точность определения мер господдержки малому бизнесу,</li> <li>– точность определения видов предпринимательских рисков и методов их минимизации</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Работа в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом</p>	<p>Устная и письменная коммуникация</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

особенностей социального и культурного контекста			
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Гражданско-патриотическая позиция	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Сохранность окружающей среды	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Средства физической культуры	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК.09</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	Профессиональная документация на государственном и	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	



иностранном языках	иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;</li> <li>- подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> <li>– приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– выполнения вспомогательных операций при приготовлении</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка, уборка рабочего места;</li> <li>- подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря</li> <li>- подготовка сырья, полуфабрикатов и приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога; супов и соусов; блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков; мучных и хлебобулочных изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления простой и основной кулинарной продукции);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей.</li> <li>– оптимальность процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>

<p>блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;</li> <li>– отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации простой и основной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы простой и основной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования простой и основной кулинарной продукции при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> </ul>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		- соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска.	
<p><b>Знания, Умения:</b></p> <p><b>3.1</b> Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;</p> <p><b>3.4</b> Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p><b>У.1</b> Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p><b>У.2</b> Использовать посудомоечные машины;</p> <p><b>У.3</b> Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;</p> <p><b>У.8</b> Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p>	<p>- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления простой и основной кулинарной продукции);</p> <p>- соблюдение требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <p>- подготовка к работе, эксплуатации и уборке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>- демонстрация навыков работы с инвентарем, инструментами оборудованием;</p> <p>- соответствие требованиям охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности</p>	<p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Составление отчета</p> <p>Ответы на вопросы во время защиты</p>
<p><b>3.2</b> Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности изде-</p>	<p>- точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям</p>	<p>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции,</p>	

<p>лий, условия их хранения</p> <p><b>3.11</b> Пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p><b>У.4</b> Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;</p> <p><b>У.5</b> Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>регламентов, рецептуре;</p> <p>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых изделий (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>- соответствие принципам системы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике)</p>	
<p><b>3.5</b> Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p><b>3.10</b> Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p>	<p>- правильное, оптимальное, планирование процессов подготовки сырья (овощей, фруктов и грибов), продуктов, полуфабрикатов (из мяса, домашней птицы, рыбы) для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, в соответствии инструкциям, регламентам;</p>	<p>- демонстрация навыков работы с инвентарем, инструментами, механическим, весоизмерительным оборудованием;</p> <p>- соответствие готовых полуфабрикатов требованиям;</p> <p>- минимизация отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>- применение, комбинирование различных методов обработки (вручную, механическим способом);</p> <p>- подготовка сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения</p>	

<p><b>У.9</b> Производить обработку овощей, фруктов и грибов;</p> <p><b>У.10</b> Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p><b>У.11</b> Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>У.12</b> Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p><b>У.13</b> Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p><b>У.14</b> Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p>	<p>- соответствие процессов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p> <p>- владение методами минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p>	<p>безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>- владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении и филировании;</p> <p>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul> <p>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями-ми системы ХАССП</p>	
<p><b>3.6</b> Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p><b>3.8</b> Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p><b>У.15</b> Готовить блюда и гарниры из овощей;</p>	<p>- оптимальность процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления ре-</p>	<p>- рациональное приготовление простой и основной кулинарной продукции (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>- демонстрация навыков работы с инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием;</p> <p>- соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции,</p>	

<p><b>У.16</b> Готовить каши и гарниры из круп;  <b>У.17</b> Готовить блюда из яиц;  <b>У.18</b> Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;  <b>У.19</b> Готовить блюда из бобовых;  <b>У.20</b> Готовить блюда из рыбы;  <b>У.21</b> Готовить блюда из морепродуктов;  <b>У.22</b> Готовить блюда из мяса и мясных продуктов;  <b>У.23</b> Готовить блюда из домашней птицы;  <b>У.24</b> Готовить мучные блюда;  <b>У.25</b> Готовить горячие напитки;  <b>У.26</b> Готовить сладкие блюда;  <b>У.27</b> Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;  <b>У.28</b> Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>цептуре, особенностям заказа);  - владение навыками работы с инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием;  - правильное, оптимальное, планирование процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации простой и основной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;  - соответствие времени выполнения работ нормативам;  - соответствие массы простой и основной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода изделий, взаимозаменяе-</p>	<p>выхода и т.д.) особенностям заказа;  - ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации простой и основной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  - осуществление процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  • корректное использование цветных разделочных досок;  • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  - четкое соблюдение времени выполнения работ нормативам;  - соответствие массы простой и основной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода изделий, взаимозаменяемости продуктов;  - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  - соответствие внешнего вида</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>мости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых изделий требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- правильность порционирования простой и основной кулинарной продукции при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов);</li> <li>- соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски;</li> <li>- соответствие гармоничности вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента сов-</li> </ul>	<p>готовых изделий требованиям рецептуры, заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования простой и основной кулинарной продукции при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов);</li> <li>- соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски;</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий.</li> </ul>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	ременным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий.		
<p><b>3.12</b> Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</p> <p><b>3.9</b> Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p><b>У.29</b> Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами);</p> <p><b>У.30</b> Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>- владение принципами и приемами презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>- владение навыками эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</p> <p>- осуществление приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>- порционирование (комплектования), и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий; - упаковка на вынос;</p> <p>- эксплуатация контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</p> <p>- ведение расчетов с потребителями</p>	

В рамках реализации программы воспитания ГБ ПОУ РК «ФПТ» на преддипломной практике реализуются следующие **личностные результаты (ЛР):**

**ЛР 1** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

**ЛР 2** Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

**ЛР 4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

**ЛР 9** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

**ЛР 10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

**ЛР 11** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

**ЛР 13** Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и



экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

**ЛР 14** Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

**ЛР 15** Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

**ЛР 16** Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития Республики Крым, готовый работать на их достижение

**ЛР 17** Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

**ЛР 18** Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

**ЛР 19** Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

**ЛР 20** Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению

**ЛР 21** Активно применяющий полученные знания на практике

**ЛР 22** Содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

**ЛР 23** Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности

### 1.3 Система оценки освоения программы практики

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;
- оформление отчета по практике, в соответствии с требованиями ГОСТа 7.32-2017;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника практики (вместе с приложениями);
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных устных ответов на вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на вопросы. Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

Форма контроля	Критерии оценки
Защита результатов производственной ( преддипломной)	<i>отлично</i> – отчет оформлен согласно требованиям ГОСТа 7.32-2017 и содержит описание выполненного индивидуального задания. Выполнение работы описано полно, точно, подробно. Обучающийся правильно использует теоретические знания для решения практических

Форма контроля	Критерии оценки
практики.	<p>задач. Владеет профессиональной терминологией.. Отвечает на все вопросы;</p> <p><i>хорошо</i> – отчет оформлен согласно требованиям ГОСТа 7.32-2017, но имеет незначительные нарушения и содержит описание выполненного практического задания. Выполнение работы описано полно, точно, не достаточно подробно. Владеет профессиональной терминологией. Обучающийся правильно использует теоретические знания для решения практических задач. Отвечает на все вопросы;</p> <p><i>удовлетворительно</i> – отчет оформлен согласно требованиям ГОСТа 7.32-2017, но имеет незначительные нарушения и содержит описание выполненного индивидуального задания. Выполнение работы описано недостаточно полно и точно, не достаточно подробно. Обучающийся удовлетворительно использует теоретические знания для решения практических задач. Отвечает на все вопросы во время защиты отчета, однако, недостаточно полно или верно. Владеет профессиональной терминологией удовлетворительно;</p> <p><i>неудовлетворительно</i> – отчет оформлен согласно требованиям ГОСТа 7.32-2017, но имеет значительные нарушения и содержит описание выполненного индивидуального задания в неполном объеме. Выполнение работы описано недостаточно полно и точно, не достаточно подробно. Обучающийся не умеет использовать теоретические знания для решения практических задач. Отвечает на вопросы во время защиты отчета не полно или не верно. Владеет профессиональной терминологией удовлетворительно.</p>

## 2 Комплект оценочных средств

### 2.1 Производственная (преддипломная) практика ПДП

Производственная (преддипломная) практика проводится в 8 семестре, в объеме 144 часов.

Задания производственной (преддипломной) практики для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское направлены на достижение следующих целей:

- углубление и совершенствование обучающимися профессионального практического опыта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское;
- развитие исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- адаптация обучающихся к реальным условиям производства и создание возможностей для будущего трудоустройства в предприятиях общественного питания;
- подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

В основу практического обучения положены следующие направления:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой обучающихся;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами производства.

Задания по производственной (преддипломной) практике выполняются согласно индивидуального задания (Приложение Г) и программы практики (Приложение Д)

## **3 Материалы о результатах прохождения практики**

### **3.1 Аттестационный лист практики**

В аттестационном листе по практике руководитель практики оценивает уровень освоения обучающимися профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики. Аттестационный лист по практике должен быть подписан руководителем от образовательной организации. (см. Приложение А).

### **3.2 Характеристика с практики**

В характеристике с практики руководитель практики от организации подтверждает приобретение обучающимися практического опыта и освоение профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики (см. Приложение Б).

### **3.3 Дневник практики**

Дневник практики оформляется в соответствии с утвержденной формой и **заверяется** руководителем практики от образовательной организации, от организации прохождения практики и печатью организации.

Содержание дневника практики:

- правила ведения дневник;
- направление на практику;
- план – график практики;
- отчет о работе обучающегося;
- заключение обучающегося по итогам практики;
- заключение руководителя практики от техникума (см. Приложение В)

### **3.4 Отчет о практике**

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики в соответствии с выданным заданием на практику (см. Приложение Г).

Структура отчета по практике:

- титульный лист.
- содержание.
- введение
- основная часть (20-25 стр.)
- заключение (1-2 стр.);
- список использованных источников (10-15 источников);
- приложения.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

### Основные печатные и электронные источники

#### Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" 12
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565
3. ГОСТ 30389 -2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу
9. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
10. ГОСТ 32681 – 2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
12. ГОСТ Р 1.5-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения
13. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
15. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
16. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
17. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

#### Учебные пособия и учебники

18. Алексеева, Т. В. Документационное обеспечение управления : учебник / Т. В. Алексеева, О. А. Страхов. — Москва: Университет «Синергия», 2020. — 132 с. — ISBN 978-5-

- 4257-0402-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/101344>
19. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-2007-6, 978-5-4497-3010-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138894>
20. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-2006-9, 978-5-4497-3009-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138893>
21. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 400 с. — ISBN 978-5-4488-1072-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135509>
22. Еремеева Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116264>
23. Документационное обеспечение управления. Составление и оформление деловых документов : учебное пособие для СПО / составители Е. И. Башмакова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-4488-1080-0, 978-5-4497-0964-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/103343>
24. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384>
25. Кустова И. А. Организация производства : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-1239-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106838>
26. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-4488-1596-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135508>
27. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 103 с. — ISBN 978-5-4488-1266-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106832>

28. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 426 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15892-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542500>

29. Мацикова О. В. Калькуляция и учет : учебное пособие / О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко, И. Л. Короткевич. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 196 с. — ISBN 978-985-503-920-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94310>

30. Самулевич И.А. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на предприятиях общественного питания: учеб.пособие/И.А. Самулевич.- Ростов н/Д: Феникс, 2023. – 334с.:ил.- (Среднее профессиональное образование).

31. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538620> (дата обращения: 28.08.2024).

32. Чиликина, И. А. Управление персоналом : учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. — 3-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-00175-274-5, 978-5-4488-2050-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/139725>

### 3.4.2 Дополнительная литература

1. Периодические издания: «Наша кухня», «Наша кухня. Выпечка»».

### 3.4.3 Интернет-ресурсы

1. <https://profspo.ru/info/for-organizations>
2. <http://foodis.ru/> (общепит:информационный сайт);
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/p/page.html> (информационно - образовательный ресурс);
4. <http://www.pitportal.ru/> (информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России);
5. <http://www.creative-chef.ru/3> ( Центр ресторанный партнерства "Креатив - Шеф");
6. <http://supercook.ru> (Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов);
7. <http://x-food.ru> (Тайны кулинарии);
8. <http://www.povarenok.ru> (кулинарная социальная сеть)
9. <http://www.friio.ru> и другие (Федерация рестораторов и отельеров)
10. <https://nomnoms.info/kulinariya/>

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**

Образец аттестационного листа ПДП



Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Феодосийский политехнический техникум»

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКЕ**

Обучающийся	<i>Фамилия, имя, отчество</i>
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Успешно прошел (ла) производственную практику	ПДП Производственная (преддипломная) практика
Сроки прохождения практики	с «21» апреля 2025 г. по «16» мая 2025 г.
Объем часов	144 часа
Организация	

***Характеристика***

Мотивация деятельности	Не имеет цели	Безразличное отношение	Среднее	Работает с желанием	Амбициозное отношение
Трудолюбие	Нуждается в побуждении к действию	Выполняет все порученное	Ищет дополнительную работу	Является творческим человеком	
Ответственность	Никогда не принимает на себя	Избегает	Принимает	Часто ищет, добивается	Всегда принимает на себя
Наиболее часто встречающиеся трудности	Планирование работы	Выполнение работы	Взаимодействие с руководителем		Взаимодействие с коллегами

***Виды и качество выполнения работ***

Виды работ, выполненные во время практики	Качество выполнения работ Знания, умения и практические навыки по видам выполняемых работ		
	<i>Отлично владеет</i>	<i>Владеет частично</i>	<i>Не владеет</i>
1. Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха			
2. Работа в качестве дублера заведующего производством			
3. Работа в качестве дублера специалиста по поварскому и кондитерскому делу			
4. Анализ производственно-хозяйственной деятельности			
5. Выполнение работ, связанных с выполнением дипломной работы			
<b>Итоговая оценка по практике</b>	<i>(Виды работ освоены/ не освоены)</i>		

**Дата**  
**Руководитель практики от учебного заведения**  
*Преподаватель*

«16» мая 2025г.

\_\_\_\_\_ Т.В. Ситник

## **ПРИЛОЖЕНИЕ Б**

Образец производственной характеристики

## Характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной (преддипломной) практики

1. ФИО студента

\_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

\_\_\_\_\_

3. Сроки проведения практики \_\_\_\_\_

1. Работа в качестве дублера руководящих работников структурного подразделения предприятия общественного питания: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. Анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Готовность к самостоятельной трудовой деятельности

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Обучающийся приобрел практический опыт:

- работы в качестве дублера руководящих работников структурного подразделения предприятия общественного питания;
- анализа производственно-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

Результат освоения производственной (преддипломной) практики

\_\_\_\_\_ (зачет/не зачет)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (Расшифровка подписи)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 г.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ В**

Образец дневника по производственной (преддипломной) практике

## **ПРИЛОЖЕНИЕ Г**

Образец индивидуального задания

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий отделением  
по производственной практике  
\_\_\_\_\_ Т.В. Огаркова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**  
на производственную (преддипломную) практику  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

с «21» апреля 2025г. по «16» мая 2025г.  
Обучающегося 4 –го курса группы ПКД - 21 1/9

---

**СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

- 1 Раздел 1 Характеристика предприятия общественного питания**
  - 1.1 Тема 1.1 Ознакомление с предприятием общественного питания
- 2 Раздел 2 Работа в качестве дублера руководящих работников структурного подразделения предприятия общественного питания**
  - 2.1 Тема 2.1 Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха
  - 2.2 Тема 2.2 Работа в качестве дублера заведующего производством
  - 2.3 Тема 2.3 Работа в качестве дублера специалиста по поварскому и кондитерскому делу
- 3 Раздел 3 Анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия**
  - 3.1 Тема 3.1 Анализ выполнения плана товарооборота и производственной программы;
  - 3.2 Тема 3.2 Анализ товарных запасов и товарооборачиваемости;
  - 3.3 Тема 3.3 Анализ издержек производства и обращения в целом и по статьям
  - 3.4 Тема 3.4 Анализ доходов предприятия
- 4 Выполнение работ, связанных с выполнением дипломной работы:**
  - 4.1. разработка ТТК;
  - 4.2. составление актов контрольной отработки новых (фирменных) блюд предприятия;
  - 4.3. расчет продажной цены новых блюд;
  - 4.4 расчет показателей эффективности выпуска новых блюд.
- 5. Оформление отчета по практике**

Отчет должен содержать собранные в ходе практики материалы в соответствии с пунктами 1-4, а также выводы и предложения по совершенствованию работы предприятия (подразделения).

Руководитель практики \_\_\_\_\_ Т.В. Ситник

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии  
технологически дисциплин  
Протокол № 9 от 02 апреля 2025 г.  
Председатель цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_ Т.В. Ситник

## **ПРИЛОЖЕНИЕ Д**

Образец программы производственной (преддипломной ) практики

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Феодосийский политехнический техникум»

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ ПДП**

для специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа производственной (преддипломной) практики  
по специальности 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело  
рассмотрена и одобрена на заседании  
цикловой комиссии технологических дисциплин.  
Протокол № 9 от « 02» 04. 2025 года  
Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.В. Ситник

2025 г.



Наименование тем преддипломной практики	Содержание учебного материала, виды работ	Количество часов по темам
<b>Раздел 1 Характеристика предприятия общественного питания</b>		
<b>Тема 1.1</b> <b>Ознакомление с предприятием общественного питания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- прибытие на базу прохождения практики, прохождение инструктажа по ТБ, знакомство с руководством, требованиями со стороны администрации, распределение по рабочим местам;</li> <li>- определение типа, класса, организационно - правовой формы предприятия, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети,</li> </ul>	<b>6</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений, выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</li> </ul>	<b>6</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции, форм и методов обслуживания;</li> <li>- ознакомление с материально - технической базой предприятия питания</li> <li>- определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации.</li> <li>- ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</li> </ul>	<b>6</b>
<b>Раздел 2. Работа в качестве дублера руководящих работников структурного подразделения предприятия общественного питания</b>		
<b>Тема 2.1</b> <b>Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с должностными характеристиками бригадира, начальника цеха. Составление графика работы поваров (кондитеров). Ведение табеля учета рабочего времени, осмотр оборудования, оценка его состояния, соответствие современным требованиям.</li> </ul>	<b>6</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка санитарного состояния цехов, рабочих мест. Разработка предложений по повышению эффективности работы производства. Ознакомление с картотекой технологических карт. Самостоятельное составление технологических карт.</li> </ul>	<b>6</b>

	<p>- ознакомление с планом-меню. Расчет потребного количества продуктов. Получение сырья и продуктов. Распределение продуктов по участкам работы, оформление документов. Осуществление оперативного контроля за расходом сырья, соблюдением норм отходов при обработке, технологией приготовления, нормами выхода готовых изделий.</p>	6
	<p>- участие в работе бракеражной комиссии. Ознакомление с журналом передачи блюд из производства на раздачу. Составление отчета бригадира, начальника цеха. Снятие остатков, документальное оформление, передача их заведующему производством.</p>	6
<p><b>Тема 2.2</b> <b>Работа в качестве дублера заведующего производством</b></p>	<p>- ознакомление с должностной характеристикой заведующего производством, его заместителя, анализ имеющейся на производстве документации. Ознакомление с распределением обязанностей между заведующим производством, его заместителями и другими работниками;</p>	6
	<p>- изучение системы материальной ответственности на предприятии (формы, порядок заключения договоров, оперативный контроль, выполнение договорных обязательств и другое). Составление договора о материальной ответственности;</p>	6
	<p>- расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения плана - меню. Составление требования - накладной. Получение продуктов из кладовой; распределение их по цехам в соответствии с производственной программой. Составление технологических карт, сравнение их с калькуляционными картами. Осуществление контроля за работой в цехах, нормами закладки продуктов, выхода полуфабрикатов и готовых блюд</p>	6
	<p>- участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Отпуск продукции в буфеты, филиалы. Оформление документов;</p> <p>- участие в работе инвентаризационной комиссии. Заполнение инвентаризационной описи. Результаты и выводы инвентаризации.</p>	6

	<p>- составление отчета о работе производства за день по действующей на предприятии форме. Заполнение ведомости по выпуску продукции собственного производства за день. Выводы и предложения. Разработка рекомендаций, направленных на повышение эффективности работы производства, качества полуфабрикатов и готовой продукции, расширение ассортимента.</p>	6
<p><b>Тема 2.3</b> <b>Работа в качестве дублера специалиста по поварскому и кондитерскому делу</b></p>	<p>- ознакомление с должностной характеристикой специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Изучение и анализ плана работы техника-технолога. Участие в проведении входного контроля качества поступающего сырья, полуфабрикатов; оценка качества. Использование документации при проведении контроля качества сырья и полуфабрикатов. входного контроля качества поступающего сырья, полуфабрикатов; оценка качества. Использование документации при проведении контроля качества сырья и полуфабрикатов.</p>	6
	<p>- определение фактического количества отходов и потерь при механической обработке поступившего сырья и полуфабрикатов; сравнение с нормами отходов и потерь. Обсуждение результатов проработки с бригадами и работниками цехов, заведующим производством и подготовка мероприятий по сокращению отходов и их рациональному использованию. Определение потерь при тепловой обработке продуктов. Выводы о соблюдении норм потери при тепловой обработке продуктов и порционировании.</p>	6
	<p>- участие в проведении выходного контроля качества готовой продукции. Освоение методов выходного контроля, оформление результатов. Выводы о результатах выходного контроля, подготовка предложений по повышению качества готовой продукции и эффективности работы поваров.</p>	6
	<p>- осуществление контроля за соблюдением правил реализации готовой продукции. Проведение собрания коллектива работников производства по результатам проверки, оформление протокола. Проверка предприятия в соответствии с планом работы технолога. Составление перечня вопросов для осуществления проверки предприятия, составление справки о результатах проверки;</p>	6

	<p>- проработка новых блюд, инструктаж по технологии их приготовления, оформлению и подачи. Составление протокола проведения технологических конференций. Организация выставки - продажи. Разработка ассортимента продукции для проведения выставки - продажи и плана ее проведения. Списание продуктов для проведения дегустации.</p>	6
	<p>- разработка различных видов меню: разработка программы вечера, свадьбы и др. мероприятий.</p>	6
<b>Раздел 3. Анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия</b>		
<b>Тема 3.1. Анализ выполнения плана товарооборота и производственной программы</b>	<p>- выписка данных товарооборота, оборота по продукции собственного производства и покупным товарам из «Отчета о товарообороте, реализации и отпуске».</p> <p>Расчет недостающих данных для анализа товарооборота, оборота по продукции собственного производства и покупным товарам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процента выполнения плана по товарообороту, обороту по продукции собственного производства, покупным товарам и отпуску блюд,</li> <li>- процента роста (снижение) товарооборота по продукции собственного производства, покупным товарам и выпуска блюд по сравнению с предшествующим годом,</li> <li>- удельного веса продукции <i>собственного</i> производства <i>и</i> покупных товаров в общем товарообороте по плану, фактический отчетного года и предшествующего года.</li> </ul>	6
	<p>Расчет недостающих данных для анализа товарооборота, оборота по продукции собственного производства и покупным товарам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отклонение фактического удельного веса продукции собственного производства и покупных товаров от плана отчетного года и фактического выполнения предшествующего года,</li> <li>- выполнение плана товарооборота и оборота по продукции собственного производства</li> </ul> <p>Занятие с преподавателем-руководителем практики - на базе практики. Разработка выводов и предложений.</p>	6
<b>Тема 3.2. Анализ товарных запасов и товарооборачиваемости</b>	<p>- выписка данных о расходе сырья и товаров на производстве из «Отчета о поступлении, продаже и остатков товаров». Расчет недостающих данных для анализа товарных запасов и товарооборачиваемости:</p>	6

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспеченности предприятия товарными запасами в днях,</li> <li>- отклонения фактических товарных запасов от нормативов в сумме и днях,</li> <li>- товарооборачиваемости в днях и количестве по плану и фактически,</li> <li>- суммы высвобожденных или замороженных оборотных средств в результате ускорения или замедления товарооборачиваемости.</li> </ul> <p>Занятие с преподавателем-руководителем практики - на базе практики. Разработка выводов и предложений..</p>	
<b>Тема 3.3. Анализ издержек производства и обращения в целом и по статьям</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение данных о расходовании средств на производство и реализацию продукции в целом и по отдельным статьям. Выписка данных о товарообороте продукции собственного производства. Расчет недостающих данных для анализа издержек производства и обращения.</li> </ul> <p>Занятие с преподавателем-руководителем практики - на базе практики. Разработка выводов и предложений.</p>	<b>6</b>
<b>Тема 3.4. Анализ доходов предприятия</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение данных по всем видам деятельности. Выписка данных о доходах от всех видов деятельности по плану, фактически отчетного года и предшествующего года из «Отчета о доходах и расходах» и финансового плана; данных о товарообороте по плану, фактически отчетного года и предшествующего года из «Отчета о товарообороте, реализации и отпуске».</li> <li>- выписка данных об издержках производства и обращения; данных об фактическом валовом доходе. Расчет недостающих данных для анализа доходов и доходности предприятия.</li> </ul>	<b>6</b>
	<p>Занятие с преподавателем-руководителем практики - на базе практики. Разработка выводов и предложений.</p>	<b>6</b>
<b>Итого:</b>		<b>144</b>