

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ  
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по  
учебной работе

Юлия С.П. Вихрова

« 31 » августа 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
*по программе подготовки специалистов среднего звена  
социально - экономического профиля*

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Великий Новгород, 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ                        | 4  |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ            | 10 |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ                                       | 15 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ                     | 18 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ | 23 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа преддипломной практики предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- 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
- 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
- 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
- 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
- Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
- Выполнение работ по профессии Повар
- Выполнение работ по профессии Кондитер.

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

Преддипломная практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ и сдачи обучающимися всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ 02. 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

ПМ 03. 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

ПМ.04 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

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

ПМ 07. Выполнение работ по профессии Повар

ПМ.08. Выполнение работ по профессии Кондитер

**1.2. Цели и задачи преддипломной практики:** практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по специальности.

**Требования к результатам освоения преддипломной практики:**

В результате прохождения преддипломной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов;
- разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- 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;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- в контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- в контроле хранения и расхода продуктов;
- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур 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, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе 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;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- в контроле хранения и расхода продуктов;
- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур 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, 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов;
- 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 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 учетом требований к безопасности;
  - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
  - контроля хранения и расхода продуктов;
  - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
  - разработки, адаптации рецептур 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 технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
  - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
  - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
  - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
  - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
  - подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
  - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
  - контроля хранения и расхода продуктов;
  - 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;
  - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
  - осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
  - организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд,

- кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приготовления каш и гарниров из круп;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
- приготовления блюд из яиц;
- приготовления блюд из творога;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;
- приготовления горячих напитков;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
  - процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции;
  - порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия;
  - упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;
  - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - подготовке товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - разработки меню ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - нарезки и формовки овощей и фруктов;

- приготовления и оформления канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок;
- приготовления и оформление холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;
- приготовления и оформления горячих и холодных соусов;
- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;
- приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий;
- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих десертов;
- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- контроля хранения и расхода продуктов на производстве;
- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**1.3. Количество часов на освоение программы преддипломной практики: 144ч**

| № п/п | Наименование задания             | Сроки выполнения | Формы контроля    |
|-------|----------------------------------|------------------|-------------------|
| 1     | Оформление меню                  | 1-2 недели       | Экспертная оценка |
| 2     | Приготовление и оформление блюд  | 3-4 недели       | Экспертная оценка |
| 3     | Контроль качества и безопасности | 5-6 недели       | Экспертная оценка |
| 4     | Презентация готовых блюд         | 7-8 недели       | Экспертная оценка |
| 5     | Отпуск готовых блюд              | 9-10 недели      | Экспертная оценка |



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы преддипломной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующим компетенциям:

### 4.1. Общие компетенции

|       |   |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности   |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.   |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей   |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

### 4.2. Профессиональные компетенции

| Основные виды деятельности   | Код и наименование компетенции  |
|--|---|
| ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
|  | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                             |

|   |  |
|---|--|
|   | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  |
|   | ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |
| ПМ.02.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  |
|   | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
|   | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  |
|   | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
|   | ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                             |
|   | ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                        |
|   | ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                  |
|   | ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                  |

|  |   |
|--|---|
| <p>ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 3.1.<br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>  |
|  | <p>ПК 3.2.<br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>   |
|  | <p>ПК 3.3.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>  |
|  | <p>ПК 3.4.<br/>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>ПК 3.5.<br/>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</p> |
|  | <p>ПК 3.6.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>    |
|  | <p>ПК 3.7.<br/>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>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>      | <p>ПК 4.1.<br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>   |
|  | <p>ПК 4.2.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                              |
|  | <p>ПК 4.3.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6.<br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> |
| <p>ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 5.1.<br/>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>   |
|  | <p>ПК 5.2.<br/>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>   |
|  | <p>ПК 5.3.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>   |
|  | <p>ПК 5.4.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>  |
|  | <p>ПК 5.5.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>  |
|  | <p>ПК 5.6.<br/>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>   |
| <p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>   | <p>ПК 6.1.<br/>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>  |

|   |   |
|---|---|
|   | форм обслуживания   |
|   | ПК 6.2.<br>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями |
|   | ПК 6.3.<br>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала   |
|   | ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала   |
|   | ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте               |
| ПМ 07 Выполнение работ по профессии Повар | ПК 7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе   |
|   | ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий   |
|   | ПК 7.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий                                   |
|   | ПК 7.4. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания  |
| ПМ 08 Выполнение                          | ПК 8.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба   |
|   | ПК 8.2. Организовывать и проводить приготовление простых мучных кондитерских изделий и праздничных тортов                                       |
|   | ПК 8.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий  |
|   | ПК 8.4. Организовывать и проводить приготовление простых отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении                                |

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

| Виды работ   | Содержание работ  | Объем часов | Уровень усвоения |
|--|---|-------------|------------------|
| <p><b>1. Ознакомление с предприятием</b></p>   | <p>Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания. Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортимента перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</p> | 6           | 3                |
| <p><b>2. Выполнение обязанностей специалиста по поварскому и кондитерскому делу.</b></p> | <p>Изучение должностных инструкций специалиста по поварскому и кондитерскому делу, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками. Изучение технических средств управления, имеющихся на предприятии, организации рабочего места техника-технолога, специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядке премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>  | 6           | 3                |
|  | <p>Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии.</p> <p>Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя), техника-технолога, специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Изучение системы организации материальной ответственности работников на предприятии.</p>  | 6           | 3                |
|  | <p>Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p>   | 6           | 3                |

|   |    |   |
|---|----|---|
| Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащённостью.   |    |   |
| Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП.  | 6  | 3 |
| Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Знакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. | 12 | 3 |
| Изучение порядка оперативного планирования работы производства.   | 6  | 3 |
| Составление плана-меню (совместно с заведующим производством, техником-технологом) на следующий день с учётом всех требований.  | 12 | 3 |
| Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учётом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.   | 12 | 3 |
| Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учётом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.                       | 12 | 3 |
| Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве.  | 6  | 3 |
| Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, техником-технологом) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.  | 12 | 3 |
| Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий.  | 12 | 3 |
| Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов. Проверка соответствия конкретной продукции   | 12 | 3 |

|   |   |     |   |
|---|---|-----|---|
|   | <p>требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, обработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.</p> <p>Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформления. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.</p> <p>Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза.</p> <p>Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций.</p> <p>Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.</p> <p>Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.</p> | 3   |   |
| <p><b>3. Оформление отчётных документов по практике</b></p> | <p>Оформление отчётных документов по практике.</p>  | 6   | 3 |
| <p><b>4. Защита отчета</b></p>                              | <p>Сдача и защита отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики.</p>   | 6   | 3 |
|   |   | 144 |   |



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к условиям проведения преддипломной практики

Реализация рабочей программы практики предполагает проведение преддипломной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты.

### 4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

-методические рекомендации по выполнению отчета по преддипломной практике.

Оборудование: пароконвектомат, электрогриль (жарочная поверхность), шкаф шоковой заморозки, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, машина для вакуумной упаковки, овоскоп, подовая печь (для пиццы), термометр инфрокрасный, термометр со щупом, производственный стол, электроблинница, стол холодильный с охлаждаемой горкой, сифон, фритюрница, диспансер для подогрева тарелок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: набор инструментов для карвинга, дежи к миксерам, гостроемкости из нержавеющей стали.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Нормативно – правовые документы

- 1.Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»  
[<http://www.consultant.ru/search/base/?q=О+качестве+и+безопасности+пищевых+продуктов>].
- 2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. (текст по состоянию на 03.01.2019 г.)].
- 3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

- 8.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 9.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с
- 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 11.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 12.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 13.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 14.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- 15.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

#### **Основные источники**

- 1.Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:3е издание, М.: Издательский центр "Академия", 2018 - 256 с
- 2.Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум. М.: Издательский центр "Академия"2018.-
- 3.Качурина Т.А. Организация 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: Учебник, 1е издание. М.: Издательский центр "Академия", 2018.-256с.

4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: М.: Издательский центр "Академия", 2014, 2016 - 192 с

#### **Дополнительные источники**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014, 2015. – 192 с

2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2013, 2015. – 416 с.

5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник, /3е издание/М.: Издательский центр "Академия", 2018.-240 с

6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

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

8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

9. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

11. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

#### 4.4. Общие требования к организации преддипломной практики

Преддипломная практика является завершающим этапом освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание практики определено требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО, данной рабочей программой практики, разрабатываемой и утверждаемой ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» самостоятельно.

**Целью** прохождения преддипломной практики является формирование и развитие у обучающихся профессионального мастерства на основе изучения опыта работы конкретных организаций, учреждений, предприятий, привитие навыков самостоятельной работы будущим специалистам в условиях реально функционирующего производства, проработка теоретических вопросов, связанных с деятельностью организации, на которой проводится практика в рамках выбранной специальности и специализации.

**Задачи** преддипломной практики:

- закрепление приобретенных теоретических знаний и получение дополнительной информации по специальности;
- изучение обучающимися производственно-экономической деятельности и системы управления той организации, которая определена в качестве места прохождения практики– базы практики;
- знакомство с вопросами техники безопасности;
- совершенствование профессионального мастерства обучающихся в определенных видах работы по специальности;
- расширение и углубление производственного опыта выполнения работ;
- освоение передовых приемов и способов труда, новой и новейшей техники и технологии применительно к своей специальности и специализации;
- изучение производственной и другой деловой документации в рамках специализации;
- сбор и обобщение материалов для написания дипломной работы и в соответствии с требованиями подготовки выпускников. За время прохождения практики обучающийся собирает материал для написания ВКР, выбирает объект и предмет исследования, готовит практическую главу ВКР (дипломной работы).

Для проведения преддипломной практики ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» и организация, принимающая на практику, заключают договор, в котором указываются численность обучающихся по специальности, направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения практики, согласовывают программу преддипломной

практики, содержание и планируемые результаты практики, осуществляют руководство практикой, контролируют реализацию программы практики и требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, определяют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики.

Обучающиеся, осваивающие ППССЗ в период прохождения преддипломной практики в организациях полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики, соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Итоговой формой контроля по преддипломной практике является дифференцированный зачет.

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, имеют высшее профессиональное образование, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики** осуществляется преподавателем-руководителем от ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум». Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта.

Руководитель по практике консультирует студентов по всем вопросам данной программы практики, осуществляет прием дневников-отчетов и проводит аттестацию по результатам практики.

По результатам практики руководителями практики от организации и от ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» формируется характеристика-отзыв, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций.

Преддипломная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительной характеристики по практике от руководителей практики от организации и ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника - отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

| Результаты обучения<br>(освоенные профессиональные компетенции)  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения  |
|--|--|
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи  | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |

|  |  |
|--|--|
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                             | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                        | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                  | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                  | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к   | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный   |

|  |  |
|--|--|
| реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | зачет в форме защиты отчета по практике  |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                       | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания    | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания           | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами   | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                              | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                               | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                              | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |



|   |  |
|---|--|
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                          | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 4.6. 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           | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                 | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                          | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей                                 | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |

|  |  |
|--|--|
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала   | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте            | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе  | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий  | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 7.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий                                | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 7.4. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания   | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 8.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.   | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 8.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.                                   | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 8.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.  | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ПК 8.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении                             | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                     | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                  | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ОК 04 Работать в коллективе и команде,   | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |

|   |  |
|---|--|
| эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами   | работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике  |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста    | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |
| ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках   | Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике |