

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГПОУ АСПК  
Д. Ф. Ахмерова  
20 \_\_\_\_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики **ПП 06.01 Поварское и кондитерское дело**  
код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

г. Анжеро-Судженск 2022

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

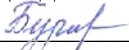
РАССМОТРЕНА

на заседании МК 43.01.09; 15.01.05; 23.01.17,  
21.01.15

Протокол №

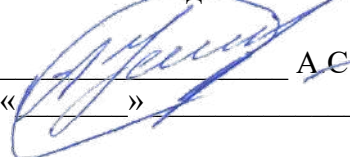
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МК

 / Ю.И.Бурлаченко

СОГЛАСОВАНА

Начальник отдела УПР

 А.С.Усманов  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик: Иноземцева А.А., преподаватель  
Филатова А.В., мастер производственного обучения

Рецензент: Вахрамеева Т.В. директор муниципальное бюджетное учреждение «Комбинат детского питания»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>16</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПП 06.01. Поварское и кондитерское дело

### 1.1. Область применения программы производственной практики:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и с учетом профессиональных стандартов «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Поварское и кондитерское дело и соответствующих дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

Таблица 1.1.1. Перечень ДПК

ДПК 6.1.	Осуществлять приготовление полуфабрикатов региональных, национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам
ДПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам
ДПК 6.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.
ДПК 6.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.
ДПК 6.5.	Осуществлять приготовления, творческое оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.

1.1.2. В результате освоения программы производственной практики студент должен:

**иметь практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных, национальных и мировых кухонь по оригинальным рецептурам.

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями

**уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд региональных, национальных и мировых кухонь по оригинальным рецептурам

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**знать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении блюд региональных, национальных и мировых кухонь по оригинальным рецептурам;

правила и способы сервировки стола, презентации подачи блюд региональных, национальных и мировых кухонь по оригинальным рецептурам

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики- 180 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура рабочей программы производственной практики ПП 06.01 Поварское и кондитерское дело

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов программы учебной практики	Объем, час.
ДПК 6.1	<b>Раздел 1.</b> Приготовление полуфабрикатов региональных, национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам	<b>18</b>
ДПК 6.2	<b>Раздел 2.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам	<b>42</b>
ДПК 6.3	<b>Раздел 3.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.	<b>36</b>
ДПК 6.4	<b>Раздел 4.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам	<b>42</b>
ДПК 6.5	<b>Раздел 5.</b> Приготовление, творческое оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам	<b>40</b>
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
	<b>Всего:</b>	<b>180</b>

**1.2. Тематический план и содержание программы производственной практики ПП 06.01 Поварское и кондитерское дело, с учетом программы воспитания**

	Наименование разделов и тем программы производственной практики	Содержание работы	Объем в часах	Формы и методы контроля	
				ПК	
1	2	3	4	5	5
<b>Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов региональных, национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам</b>			<b>18</b>	ДПК 6.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
1	Приготовление полуфабриката ромштекс, ростбиф, лангет, бифштекс, антрекот	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	6	ДПК 6.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
2	Приготовление полуфабриката турнедо, кнельная масса, котлета пожарская, шницель по министерски	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)	6	ДПК 6.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
3	Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов: кальмары, омары, лангусты, креветки, мидии, морской гребешок	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов	6	ДПК 6.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики

<b>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам</b>			<b>42</b>	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
4	Приготовление мяса по- японски	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
5	Приготовление свинина с овощами по- китайски	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
6	Приготовление рулетки из индейки	Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции)	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
7	Приготовление куриные грудки с тортеллини	Упаковка готовых блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам на вынос и для транспортирова-	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне-



		ния			ния заданий производственной практики
8	Приготовление шашлыка из ягненка	Организация хранения готовых блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
9	Приготовление кальмары и креветки в куполе из тилапии	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
10	Приготовление конверты с лососем в тесте фила	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)	6	ДПК 6.2	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
<b>Раздел 3. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</b>			<b>36</b>	<b>ДПК 6.3</b>	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий у производственной практики

11	Приготовление салата «Греческий салат классический»	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
12	Приготовление салата «Оливье с тунцом»	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
13	Приготовление салата «Миндальная шишка»	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда)	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
14	Приготовление салата «Корейский калейдоскоп»	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
15	Приготовление горячей закуски «С тунцом в груше»	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики

16	Приготовление салата «Заливной салат с креветками и авокадо»	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана	6	ДПК 6.3	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
<b>Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам</b>			<b>42</b>	<b>ДПК 6.4</b>	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
17	Приготовление тирамису	Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции)	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
18	Приготовление горячего суфле	Упаковка готовых блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам на вынос и для транспортирования	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
19	Приготовление шоколадный мусс	Организация хранения готовых блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики

		продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска			водственной практики
20	Приготовление сладких соусов клубничного, карамельного	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
21	Приготовление панна-котта со сливочным муссом	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
22	Приготовление фраппе с арахисовой пастой	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
23	Приготовление смузи с медовой дыней	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	6	ДПК 6.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики

<b>Раздел 5. Приготовление, творческое оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам</b>			<b>40</b>	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
24	Приготовление изделий из заварного теста «Эклеры»	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)	6	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
25	Приготовление изделий из песочного теста «Тарт яблочный»	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов	6	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
26	Приготовление изделий из слоеного теста «Слойка с яблоками в сахарной пудре»	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги	6	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
27	Приготовление воздушного теста печенье воздушное «Меренги»	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана	6	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики

					тики
28	Приготовление пирожное «Бисквитное»	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
29	Приготовление тесто фила (фингерфуд)	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)	6	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
30	Приготовление пресного теста (равиоли)	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос хранения	4	ДПК 6.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>		
<b>ВСЕГО</b>			<b>180</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1.** Программы производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания, кухнях и столовых детских образовательных учреждений и промышленных предприятиях

#### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### **3.3 Печатные издания:**

##### **Разработчики ПООП СПО:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова-Москва.: Академия, 2020.-400с.- ISBN 978-5-4468-8633-3

2. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 208 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт] — URL: <https://urait.ru/bcode/453802>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452945>

4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456684>

5. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452852>

6. 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, 2020. — 231 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452951>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ДПК 6.1.</b> Осуществлять приготовление полуфабрикатов региональных, национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологи-</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>



<p><b>ДПК 6.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p> <p><b>ДПК 6.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.</p> <p><b>ДПК 6.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких</p>	<p>ческого оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сладких блюд, мучных изделий региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам:</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 потерь при приготовлении, сладких блюд, мучных изделий кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, сладких блюд, мучных изделий, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> </ul> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сладких блюд, мучных изделий региональных, национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники 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 тре-</li> </ul>	
---	---	--

<p>блюд, десертов, напитков национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p> <p><b>ДПК 6.5.</b> Осуществлять приготовления, творческое оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий региональных, национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p>	<p>бованиями 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul> <p>соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul> <p>соответствие внешнего вида готовой горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональных национальных мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>– аккуратность порционирования блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
---	---	--

