

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя
Исполнительный директор
Сибирской ассоциации гостеприимства

 И.В. Максимова

«18» октября 2017 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Производственной практики (по профилю специальности)

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Специальность

Красноярск
2017

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2	ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	47
2.1	Производственная практика (по профилю специальности)	47
2.1.1	<i>Производственная практика (по профилю специальности) ПП.01.01, ПП.07.01</i>	47
2.1.2	<i>Производственная практика (по профилю специальности) ПП.02.01</i>	47
2.1.3	<i>Производственная практика (по профилю специальности) ПП.03.01</i>	47
2.1.4	<i>Производственная практика (по профилю специальности) ПП.04.01</i>	48
2.1.5	<i>Производственная практика (по профилю специальности) ПП.05.01</i>	48
2.1.6	<i>Производственная практика (по профилю специальности) ПП.06.01</i>	48
2.2	Перечень вопросов для подготовки зачета	49
2.3	Формы отчётности по практике (дневник, отчет и т.д.)	59

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
1-3	2-6	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - требования, предъявляемые к знаниям, умениям, навыкам работника общественного питания; - роли, функции и задачи техника-технолога в современных организациях общественного питания. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать интерес к своей будущей профессии через: участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; участие в органах студенческого самоуправления; участие в социально-проектной деятельности; портфолио студента; - обосновать выбор профессии. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками планирование работы структурного подразделения (бригады); - методами оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - навыками принятия управленческих решений. 	-наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной 	

		<p>профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к производственному персоналу; - организацию и технологию приготовления полуфабрикатов в предприятиях общественного питания. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать правильную последовательность выполнения действий по организации собственной деятельности; - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы по производству полуфабрикатов; - демонстрировать выполнение профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - способами и приёмами эффективной организации процесса производства полуфабрикатов и деятельности производственного персонала; - навыками оценки эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p>- билеты зачета.</p>
		<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности протекания конфликтов на производстве; - пути предотвращения, урегулирования и разрешения конфликтов на производстве. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - понимать ответственность за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <p>- билеты зачета.</p>

			полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
			<i>Владеть:</i> - навыками решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - навыками по разрешению, преодолению и предупреждению конфликтов в профессиональной деятельности.	
	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		<i>Знать:</i> - состав источников информации, необходимых для решения профессиональных задач; - приёмы поиска информации в профессиональной деятельности.	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
		<i>Уметь:</i> - использовать различные источники, включая электронные и Интернет – ресурсы; - обосновывать выбор и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленных задач; - получать и эффективно использовать необходимую информацию.		
		<i>Владеть:</i> - навыками эффективного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач; - навыками использования информации в области профессиональной деятельности.		
	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в		<i>Знать:</i> - программы, необходимые для профессиональной деятельности.	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;
		<i>Уметь:</i>		

		<p>профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - результативно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - оформлять результаты самостоятельной работы с использованием информационно-коммуникационных технологий. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками освоения программ, необходимых для профессиональной деятельности. 	<p>- билеты зачета.</p>
		<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения; - нормы деловой культуры: речевой этике, конструктивное сотрудничество; - принципы толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, потребителями. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - эффективно взаимодействовать со студентами, преподавателями в ходе выполнения заданий; - соблюдать этические нормы (уважение, вежливость и т.п.); - участвовать в студенческом самоуправлении. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения для работы в команде; - правилами деловой культуры при общении с коллегами, 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <p>- билеты зачета.</p>

			руководством, потребителями.	
		ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<i>Знать:</i> - понятия «лидерство», «руководство», «управление»; - методы и стили руководства.	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
	<i>Уметь:</i> - принимать мнения других членов команды; - отстаивать свое мнение; - своевременно оказывать помощь членам команды при выполнении профессиональных задач; - проявлять ответственность за работу членов коллектива, результат выполнения заданий.			
	<i>Владеть:</i> - самоанализом и коррекцией результатов собственной работы; - тактикой аргументирования при проведении собраний коллектива.			
		ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<i>Знать:</i> - информацию о дополнительных занятиях, дополнительных рабочих профессиях, курсах дополнительного профессионального образования	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
	<i>Уметь:</i> - организовывать самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля: а) самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т. п.); б) посещение дополнительных занятий; в) освоение дополнительных рабочих профессий; г) обучение на курсах дополнительного профессионального образования.			

		<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - о новых технологиях в области организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т. п.). 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.</p>
		<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; - технологию приготовления начинок для фарширования мяса; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; - способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, 	
--	--	--	--	--

			<p>замораживании, размораживании и хранении мяса.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса. 	
		<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; - методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы; - технологию приготовления начинок для фарширования 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.

			<p>рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; - способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд. 	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы. 	
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; - подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленной рыбы. 	

		<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени; - требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; - требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени; - методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; - технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; - способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд. <p><i>Уметь:</i></p>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.
--	--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени. 	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; - расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; - подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы. 	
		<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канпе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент канпе, легких и сложных холодных закусок; - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <p>- билеты зачета.</p>

			<p>ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок и заготовок для них; - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок; - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; - варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. 	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p>

		<p>сложных холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных закусок; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных закусок; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. 	- билеты зачета.
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных закусок; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок; - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных закусок; - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок; - приготовления сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; - контроля качества и безопасности сложных холодных закусок. 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.

		(домашней) птицы	<p>из мяса, рыбы и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; - требования к качеству готовых сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы и заготовок для них; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд; - температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных мясных, рыбных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд; - технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд; - методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; 	
--	--	------------------	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд и заготовок к ним; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. 	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <p>- билеты зачета.</p>
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд; 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <p>- билеты зачета.</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд; - приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд. 	
		ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных холодных соусов; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов; - требования к качеству готовых сложных холодных соусов и заготовок для них; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов; - температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных соусов; - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; - правила соусной композиции сложных холодных соусов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов; - технологию приготовления сложных холодных соусов; - варианты комбинирования различных способов 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.

			<p>приготовления сложных холодных соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов; - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. 	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных соусов; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения</p>

			<p>приготовления сложных холодных соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов; - организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; - приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - декорирования блюд сложными холодными соусами; - контроля качества и безопасности сложных холодных соусов. 	<p>отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.
		<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных супов; - методы организации производства сложных супов; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.

			<p>(пюреобразных, прозрачных, национальных);</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. 	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.

			<p>различными способами.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных супов; - организации технологического процесса приготовления сложных супов; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.
		<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных горячих соусов; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов; - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов; - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов; - виды технологического оборудования и 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.

			<p>производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления сложных горячих соусов; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. 	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.

			<p>сложных горячих соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. 	
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных горячих соусов; - организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.
		<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.

		<ul style="list-style-type: none"> - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд из различных типов сыров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - температуру подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. 	
		Уметь:	наблюдение и экспертная

		<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. 	оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.

		(домашней) птицы	<ul style="list-style-type: none"> - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных блюд из мяса и птицы; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; 	
--	--	------------------	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. 	
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <p>- билеты зачета.</p>
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <p>- билеты зачета.</p>

		кулинарной продукции.	
	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - температурный режим и правила приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.

			<p>праздничного хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отделочные полуфабрикаты и украшения для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - технику и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; - применять коммуникативные умения. 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения</p>

		<p>изделий и праздничного хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - контроля качества и безопасности готовой продукции. 	<p>практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.
	<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - температурный режим и правила приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.

			<p>использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - отделочные полуфабрикаты и украшения для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.

		<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; - применять коммуникативные умения; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 	
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - контроля качества и безопасности готовой продукции.; - оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов сложными отделочными полуфабрикатами. 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.

			<p>полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - температурный режим и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; - технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий; - отделочные полуфабрикаты и украшения для мелкоштучных кондитерских изделий; - технику и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий; - актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. 	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - принимать организационные решения по процессам 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p>

		<p>приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; - определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; - применять коммуникативные умения; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления мелкоштучных кондитерских изделий. 	- билеты зачета.
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; - организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий; - контроля качества и безопасности готовой продукции. 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.

		<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов; - технику и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба , мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами; - актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. 	
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; - применять коммуникативные умения; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.

		<ul style="list-style-type: none"> - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. 	
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;; - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных холодных десертов; - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; -органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов; - методы приготовления сложных холодных десертов; -технологию приготовления сложных холодных десертов (фруктов, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже); - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.

			<ul style="list-style-type: none"> - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов; - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов; - актуальные направления в приготовлении холодных десертов; - сервировка и подача сложных холодных десертов; - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов; - требования к безопасности хранения сложных холодных десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. 	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных десертов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; - проводить расчеты по формулам; 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета.

			<ul style="list-style-type: none"> - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных десертов; - выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию. 	
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; - приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции. 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
		ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных горячих десертов; - основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.

			<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления сложных горячих десертов; -технологию приготовления сложных горячих десертов (суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе); - варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; - начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов; - варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов; - актуальные направления в приготовлении горячих десертов; - сервировка и подача сложных горячих десертов; -температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; - требования к безопасности хранения сложных горячих десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. 	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - использовать различные способы и приемы 	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p>

			<p>приготовления сложных горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных горячих десертов; - выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию. 	- билеты зачета.
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья для приготовления горячего десерта; - приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - оформления и отделки сложных горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции. 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;
		ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения. 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;

		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений. 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; - методику расчета выхода продукции; - методики расчета экономических показателей 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения

		<p>подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p>	<p>отчетов о практике; - билеты зачета.</p>
		<p><i>Иметь практический опыт:</i> - планирования работы структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений.</p>	
	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<p><i>Знать:</i> - основные приемы организации работы исполнителей; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; - методику расчета выхода продукции; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.</p>
		<p><i>Уметь:</i> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату;</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. 	- билеты зачета.
			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений. 	
		ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей 	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - разрабатывать оценочные задания и нормативно- 	- билеты зачета.

			технологическую документацию.	
			<i>Иметь практический опыт:</i> - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений;	
		ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<i>Знать:</i> - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей	наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета.
			<i>Уметь:</i> - вести табель учета рабочего времени работников; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	
			<i>Иметь практический опыт:</i> - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений.	

2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Производственная практика (по профилю специальности)

Согласно учебному плану программы подготовки специалистов среднего звена:

2.1.1 Производственная практика (по профилю специальности) ПП.01.01, ПП.07.01 проходит по окончании второго семестра и является логическим продолжением теоретических курсов МДК.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», МДК.07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий массового спроса» и нацелена на приобретения практических навыков в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий массового спроса. Программа производственной практики базируется на знаниях, полученных в процессе изучения курсов МДК.01.01, МДК.07.02.

В свою очередь, знания, полученные в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) ПП.01.01, ПП.07.01, выступают в качестве базовых для сдачи квалификационных экзаменов по ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 повар и 7512 кондитер».

2.1.2 Производственная практика (по профилю специальности) ПП.02.01 проходит по окончании третьего семестра.

Производственная практика является логическим продолжением теоретического курса МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» и нацелена на приобретения практических навыков в приготовлении сложных холодных закусок, блюд и соусов. Программа производственной практики базируется на знаниях, полученных в процессе изучения курса МДК.02.01.

В свою очередь, знания, полученные в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) ПП.02.01, выступают в качестве базовых для сдачи квалификационного экзамена по ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».

2.1.3 Производственная практика (по профилю специальности) ПП.03.01 проходит по окончании четвертого семестра.

Производственная практика является логическим продолжением теоретического курса МДК.03.01 «Технология приготовления сложной

горячей кулинарной продукции» и нацелена на приобретения практических навыков в приготовлении сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Программа производственной практики базируется на знаниях, полученных в процессе изучения курса МДК.03.01.

В свою очередь, знания, полученные в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) ПП.03.01, выступают в качестве базовых для сдачи квалификационного экзамена по ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

2.1.4 Производственная практика (по профилю специальности) ПП.04.01 проходит по окончании пятого семестра.

Производственная практика является логическим продолжением теоретического курса МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и нацелена на приобретения практических навыков в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов. Программа производственной практики базируется на знаниях, полученных в процессе изучения курса МДК.04.01.

В свою очередь, знания, полученные в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) ПП.04.01, выступают в качестве базовых для сдачи квалификационного экзамена по ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

2.1.5 Производственная практика (по профилю специальности) ПП.05.01 проходит по окончании пятого семестра.

Производственная практика является логическим продолжением теоретического курса МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» и нацелена на приобретения практических навыков в приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Программа производственной практики базируется на знаниях, полученных в процессе изучения курса МДК.05.01.

В свою очередь, знания, полученные в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) ПП.05.01, выступают в качестве базовых для сдачи квалификационного экзамена по ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

2.1.6 Производственная практика (по профилю специальности) ПП.06.01 проходит по окончании шестого семестра.

Производственная практика является логическим продолжением теоретического курса МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации» и нацелена на приобретения практических навыков в управлении производством продукции общественного питания. Программа производственной практики базируется на знаниях, полученных в процессе изучения курса МДК.06.01.

В свою очередь, знания, полученные в ходе прохождения производственной практики (по профилю специальности) ПП.06.01, выступают в качестве базовых для сдачи квалификационного экзамена по ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является оценка сформированности профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений.

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций осуществляется с использованием следующих форм и методов: наблюдение, экспертная оценка организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции.

Контроль и оценка дидактических единиц «уметь» и «иметь практический опыт» осуществляется с использованием следующих форм и методов: ежедневное наблюдение, экспертная оценка разработки ассортимента кулинарных блюд и изделий; технологических процессов подготовки и приготовления сложных кулинарных блюд и кондитерских изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности кулинарной продукции.

2.2 Перечень вопросов для подготовки зачета

2.2.1 Производственная практика (по профилю специальности) ПП.01.01

1. Товароведная характеристика мяса. Требования к сырью. Сроки и условия хранения сырья.

2. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке мяса. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.

3. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки мяса.

4. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, их характеристика. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.

5. Технология приготовления порционных полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.

6. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
7. Технология приготовления рубленых натуральных полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.
8. Технология приготовления рубленых полуфабрикатов с хлебом из мяса (изделия из котлетной массы). Технология приготовления изделий их кнельной массы. Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.
9. Технология приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов для сложной кулинарной продукции. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.
10. Товароведная характеристика рыбы. Требования к сырью. Сроки и условия хранения сырья.
11. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
12. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.
13. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом.
14. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.
15. Технология приготовления изделий из котлетной и кнельной масс из рыбы. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.
16. Технология приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из морепродуктов.
17. Товароведная характеристика сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов. Требования к сырью. Сроки и условия хранения сырья.
18. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.
19. Характеристика технологических процессов механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов.
20. Технология приготовления полуфабрикатов «Тушки из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, подготовленные к тепловой обработке». Требования к качеству, режимы и сроки хранения.
21. Технология приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов. Требования к качеству, режимы и сроки хранения.

22. Технология приготовления рубленых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов (изделия из котлетной и кнельной масс). Требования к качеству. Режимы и сроки хранения.

23. Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов сельскохозяйственной птицы для сложных блюд. Требования к качеству, режимы и сроки хранения полуфабрикатов из субпродуктов.

2.2.2 Производственная практика (по профилю специальности) *ПП.02.01*

1. Классификация холодных блюд и закусок. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок.

2. Бутерброды и банкетные закуски. Ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

3. Холодные закуски из овощей и грибов. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

4. Холодные закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

5. Холодные закуски из мяса. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

6. Холодные закуски из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

7. Холодные закуски из яиц и сыра. Ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

8. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении банкетных закусок, сложных холодных закусок. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.

9. Холодные блюда из овощей и грибов. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

10. Салаты и винегреты. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

11. Холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

12. Холодные блюда из мяса. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

13. Холодные блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

14. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных холодных блюд. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.

15. Соусы и заправки на растительном масле. Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

16. Соусы на уксусе. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

17. Масляные смеси. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

18. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных холодных соусов. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.

2.2.3 Производственная практика (по профилю специальности) *III.03.01*

1. Классификация горячей кулинарной продукции. Общие технологические требования к производству горячей кулинарной продукции.

2. Бульоны. Классификация, их разновидности, технологический процесс приготовления, требования к качеству, режимы и сроки хранения.

3. Заправочные супы. Классификация, ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

4. Пюреобразные супы. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

5. Прозрачные супы. Классификация, ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

6. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных супов.

7. Горячие соусы на бульонах. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

8. Горячие соусы на сметане, на молоке, на сливочном масле. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

9. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных горячих соусов.

10. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных овощей. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

11. Блюда и гарниры из жареных и запеченных овощей. Ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

12. Блюда из грибов. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

13. Блюда из сыра. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

14. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

15. Блюда из отварного, припущенного и тушеного мяса и субпродуктов. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

16. Блюда из жареного и запеченного мяса и субпродуктов. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

17. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

18. Блюда из отварной, припущенной и тушеной рыбы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

19. Блюда из жареной и запеченной рыбы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

20. Блюда из рубленой рыбы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

21. Блюда из нерыбного водного сырья. Классификация, ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

22. Блюда из отварной, припущенной и тушеной сельскохозяйственной птицы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

23. Блюда из жареной и запеченной сельскохозяйственной птицы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

24. Блюда из рубленой сельскохозяйственной птицы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализации.

25. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

2.2.4 Производственная практика (по профилю специальности) *ПП.04.01*

1. Виды сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий: по назначению, по способу приготовления Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.

3. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста.

4. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.

5. Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

6. Дрожжевое опарное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

7. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

8. Сдобное пресное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

9. Песочное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству

10. Бисквит основной (с подогревом) и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

11. Бисквит круглый (буше) и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

12. Заварное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура,

- технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству
13. Слоеное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству
 14. Воздушное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.
 15. Миндальное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству
 16. Пряничное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству
 17. Мука, используемая для приготовления кондитерских изделий. Требования к качеству, условия хранения, применение в зависимости от содержания клейковины.
 18. Требования к качеству сахаристых веществ, их роль в производстве мучных, кондитерских изделий.
 19. Ассортимент отделочных полуфабрикатов. Их использование, требование к качеству.
 20. Украшения из помады, глазури, кандира. Технология приготовления, требования к качеству.
 21. Украшения из желе, фруктов, цукатов. Технология приготовления, требования к качеству.
 22. Украшения из крема. Технология приготовления, требования к качеству.
 23. Украшения из шоколада. Технология приготовления, требования к качеству.
 24. Мاستика. Виды маситки, технология приготовления, применение, требования к качеству.
 25. Марципан. Виды марципана, технология приготовления, применение, требования к качеству.
 26. Пирожные: определение, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
 27. Торты: виды тортов, технология приготовления, требования к качеству.
 28. Цукаты. Технология приготовления, требования к качеству.
 29. Сахарный сироп, технология приготовления, использование, способы измерения его консистенции
 30. Масляный крем, ассортимент, технология приготовления, использование
 31. Белковый крем, ассортимент, технология приготовления, использование
 32. Заварной крем, ассортимент, технология приготовления, использование
 33. Помада, особенности приготовления, использование
 34. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности.

Технология приготовления, требования к качеству.

35. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

2.2.5 Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01

1. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных десертов.

2. Значение холодных десертов в питании. Классификация холодных десертов. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных десертов. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных десертов.

3. Виды и характеристика сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления сладких блюд.

4. Характеристика и использование желирующих веществ, пищевых добавок. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.

5. Блюда из фруктов и ягод. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска фруктов и ягод свежих, быстрозамороженных, фруктов в сиропе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

6. Желированные сладкие блюда. Общая характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска желе, многослойного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

7. Технология приготовления и оформления муссов. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

8. Технология приготовления и оформления самбуков. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

9. Технология приготовления и оформления кремов. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

10. Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

11. Технология приготовления и оформления сорбетов. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

12. Технология приготовления и отпуска парфе. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

13. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Технологический процесс приготовления соусов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

14. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих десертов.

15. Технология приготовления и отпуска чизкейков. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

16. Технология приготовления и отпуска тирамису. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

17. Горячие сложные десерты. Отличительные особенности. Ассортимент. Предварительная подготовка сырья для горячих десертов.

18. Технология приготовления и отпуска суфле. Ассортимент. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

19. Технология приготовления и отпуска пудингов. Ассортимент. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

20. Технология приготовления и отпуска фруктовых кексов. Ассортимент. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

21. Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

22. Технология приготовления и отпуска бланманже. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

23. Ассортимент и технология приготовления мучных десертов

24. Технология приготовления и отпуска шоколадных десертов. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

25. Технология приготовления и отпуска карамельных десертов. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

2.2.6 Производственная практика (по профилю специальности) *ПП.06.01*

1. Особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.

2. Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика узкоспециализированных предприятий.

3. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания.

4. Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры.

5. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями.

6. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.

7. Организация работы и техническое оснащение производства горячего цеха.
8. Организация работы и техническое оснащение производства холодного цеха
9. Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах.
10. Организация работы и техническое оснащение производства кондитерского цеха.
11. Организация работы вспомогательных производственных помещений, их характеристика, оснащение.
12. Основные функции управления структурным подразделением. Определение состава выполняемых функций.
13. Организационная структура управления производственного подразделения.
14. Права, обязанности и ответственность работников, взаимодействия в процессе труда членов бригады.
15. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников.
16. Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения: характеристики и показатели работы трудовых коллективов.
17. Система методов управления структурным подразделением.
18. Формирование команды, подбор работников, командные роли.
19. Роль планирования в организации. Виды планов.
20. Анализ и прогнозирование деятельности предприятия питания
21. Производственная мощность предприятия в индустрии питания.
22. Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения
23. Методика разработки плана-меню структурного подразделения.
24. Структура, порядок расположения блюд в плане - меню
25. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой.
26. Методика составления рациональных графиков работы членов бригады (команды)
27. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд.
28. Бракераж, бракеражный журнал.
29. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.
30. Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.
31. Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.

32. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.

33. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Фотография рабочего дня, хронометраж

34. Виды норм выработки, нормы времени – характеристики показателей

35. Методика расчета производительности труда и численности работающих структурного подразделения

36. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда на предприятиях питания.

37. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.

38. Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда. Доплаты и надбавки

39. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю. Содержание договора о материальной ответственности.

40. Характеристика унифицированных форм первичной учетной документации по основным операциям в общественном питании

2.3 Формы отчетности по практике (дневник, отчет и т.д.)

В период прохождения практики студент самостоятельно ведет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование). Записи в дневнике подписывает руководитель практики от предприятия. Данные дневника являются основой для составления отчета по практике.

По окончании производственной практики руководитель практики от предприятия дает отзыв, отразив в характеристике студента его отношение к работе, степень усвоения учебной программы, дисциплинированность.

В конце практики обучающийся оформляет отчет, где обобщает ее результаты. Отчет должен быть проверен и подписан руководителем практики от предприятия, подтвержден печатью организации.

К отчету прилагается дневник прохождения практики, заверенный подписью руководителя практики от предприятия и печатью организации, в которой проходила практика.

Отчет по практике является основным текстовым документом, отражающим выполненную работу во время производственной практики, закрепленные знания и умения и полученные студентом практические навыки в управлении производством продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.

Пояснительная записка отчета о производственной практике и титульный лист отчета выполняются в соответствии с СТО 4.2-07-2014

«Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Оформление отчета должно соответствовать следующим требованиям:

- отчет выполняют печатным способом с использованием компьютера на одной стороне листа белой бумаги формата А4, шрифтом *Times New Roman* размером 14, межстрочный интервал принимают одинарный или полуторный;

- абзацный отступ, за исключением заголовков структурных элементов, должен быть одинаковым по всему тексту документа и равен 12,5 мм;

- отчет выполняют на листах (без рамки) с соблюдением следующих размеров полей: левого – 30 мм; верхнего и нижнего – 20 мм; правого – 10 мм;

- страницы отчета нумеруют арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему документу; номер страницы проставляют в центре нижней части листа; титульный лист включают в общую нумерацию страниц, однако его не нумеруют;

- при форматировании текст выравнивают по ширине;

- заголовки структурных элементов отчета (содержание, введение, заключение, список использованных источников, приложение) располагают посередине строки и печатают прописными буквами полужирным шрифтом; заголовки отделяют от текста интервалом в одну строку, не подчеркивают и не нумеруют;

- каждый структурный элемент отчета начинают с нового листа;

- заголовки разделов, подразделов печатают с абзацного отступа, с прописной буквы полужирным шрифтом, без точки в конце, не подчеркивая, отделяя от текста интервалом в одну строку;

- разделы, подразделы нумеруют арабскими цифрами (без точки), номер проставляют перед заголовком;

- приводимые в работе иллюстрации (схемы, рисунки), должны быть выполнены четко и аккуратно, иметь подрисуночную подпись;

Оформленный отчет подшивается в папку, регистрируется и сдается в учебную часть отделения среднего профессионального образования.