

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 1/34

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация базовой подготовки

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Анадырь 2022 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 2/34

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Составитель: Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Регистрационный № ПиКД (9) 240-22 от 07.12.2021 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 04 от «14» декабря 2021 г.

Утверждена Приказом № 01-10/28 от 01.02.2022 г. «Об утверждении образовательных программ»

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 3/34

СОДЕРЖАНИЕ

	страница
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	13
Приложение 1	14
Приложение 2	19

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 4/34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область профессиональной деятельности

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

1.2. Объекты профессиональной деятельности

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.3. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является составной частью (разделом) программы подготовки специалистов среднего звена, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основных видов деятельности и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 5/34

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 6/34

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 7/34

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 8/34

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 9/34

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

7. Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПК 7.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.3.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 7.5.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.6.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.8.Готовить бульоны и отвары.

ПК 7.9.Готовить простые супы.

ПК 7.10.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.11.Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 7.13.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.14.Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.15.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.16.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 7.18.Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 7.19.Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 10/34

ПК 7. 20. Готовить и оформлять салаты.

ПК 7.21 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 7.22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.23 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.24. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.25 Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 7.26. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.27. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.28. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.29. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.30. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК.7.31. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 11/34

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Место проведения практики (преддипломной)

Базой практики является социальный партнер по направлению Технология продукции общественного питания.

(место проведения практики: организация, учреждение, объект и пр.)

1.5. Цель практики

Целью практики является сбор материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с темой и планом; углубление и закрепление уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования; систематизация и закрепление знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач; определение уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.6. Количество часов на освоение программы практики:

Всего 4 недели, 144 часа.

1.7. Форма аттестации по практике:

Формой аттестации по практике является **дифференцированный зачет**. Дифференцированный зачет выставляется после освоения студентом всех предусмотренных видов работ, что указывается руководителем практики в характеристике.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 12/34

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

В результате освоения программы производственной практики (преддипломной) обучающийся должен развить общие и профессиональные компетенции, углубить первоначальный практический опыт.

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата
1	2
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 13/34

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата
1	2
	потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 14/34

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата
1	2
	десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.3.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 7.4.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 7.5.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 15/34

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата
1	2
ПК 7.6.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.8.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 7.9.	Готовить простые супы.
ПК 7.10.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 7.11.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.12.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 7.13.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.14.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.15.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.16.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 7.17.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 7.18.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 7.19.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.20.	. Готовить и оформлять салаты.
ПК 7.21.	. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 7.22.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.23.	. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.24.	. Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.25.	. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 7.26.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 7.27.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 7.28.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 7.29.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 7.30.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК.7.31.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 16/34

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата
1	2
	результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 17/34

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Индекс и наименование профессионального модуля, наименование тем производственной практики (преддипломной), количество часов по темам определяются руководителем в формате Приложения 1.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

4.1. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика (преддипломная) должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики (преддипломной). Преддипломная практика проводится непрерывно на 4 курсе в 8 семестре в течение 4 недель после освоения учебной практики и практики по профилю специальности. Продолжительность производственной практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ). Практика завершается дифференцированным зачетом при условии наличия положительной характеристики на обучающегося в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

4.2. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой (преддипломной)

Организацию и руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от колледжа и от организации.

Руководителями практики от колледжа назначаются преподаватели общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла, которые должны иметь высшее образование, соответствующее профилю

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 18/34

преподаваемой дисциплины (модуля) и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Руководителями производственной практики (преддипломной) от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

4.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики (преддипломной) предполагает наличие организаций, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Результаты практики, основные показатели оценки результата, формы и методы контроля определяются руководителем в формате Приложения 2.

В результате освоения производственной практики (преддипломной) обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется непосредственным руководителем практики в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике и характеристики.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 19/34

Приложение 1

3.1. Тематический план производственной практики (преддипломной)

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Результаты (код ПК/ОК)	Индекс ПМ	Наименование тем производственной практики (преддипломной)	Кол-во часов по темам
1	2	3	4
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 6, ОК 7, ОК 9	ПМ 01	Ознакомление с предприятием хозрасчётного объединения предприятий общественного питания	6
		Организация процесса приготовления полуфабрикатов	18
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3, ОК 1, ОК 2, ОК 6, ОК 7, ОК 9	ПМ.02	Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	20
		Оперативное планирование работы производства и технологическая документации	4
ПК.3.1, ПК 3.4, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9,	ПМ.03	Организация процесса приготовления горячей кулинарной продукции	20
		Оперативное планирование работы производства и технологическая документации	4
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.01, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9	ПМ.04	Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18
		Оперативное планирование работы производства и технологическая документации	6
ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9	ПМ.05	Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов	20
		Оперативное планирование работы производства и технологическая документации	4
ПК 6.1., ПК 6.2, ПК.6.3, ПК.6.4, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК	ПМ.06	Организация труда и контроля на предприятии	4
		Организация производства на предприятии	10
		Организация документооборота	10

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 20/34

Результаты (код ПК/ОК)	Индекс ПМ	Наименование тем производственной практики (преддипломной)	Кол-во часов по темам
1	2	3	4
6, ОК 7, ОК 9			
Итого:			144

3.2. Содержание производственной практики (преддипломной)

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование тем производственной практики (преддипломной)	Содержание работ	Кол-во часов
1	2	3
Ознакомление с предприятием хозрасчётного объединения предприятий общественного питания	Изучить территориальное размещение предприятия общественного питания, его тип, классах, ассортимент продукции, контингент потребителей.	2
	Ознакомиться с показателями работы предприятия: планом выпуска собственной продукции и всего товарооборота, уровнем издержек, рентабельностью, численностью работников производства и управленческого аппарата, качественным состав.	2
	Ознакомиться с типовой должностной инструкцией заведующего производством или шеф-повара, заведующего или директора предприятия, техника-технолога.	2
Организация процесса приготовления полуфабрикатов	Закрепить разработку ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; Произвести расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов	2
	Организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	4
	Закрепить подготовку мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	6
	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы	2
Итого:		24

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Наименование тем производственной практики (преддипломной)	Содержание работ	Кол-во часов
1	2	3
Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Закрепление разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов	2
	Проведение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	2
	Организация технологического процесса	4

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 21/34

Наименование тем производственной практики (преддипломной)	Содержание работ	Кол-во часов
1	2	3
	приготовления сложных холодных закусок	
	Организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд	4
	Организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов	4
	Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии	2
	Проведение контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов	2
Оперативное планирование работы производства и технологическая документации	Составление трех технологических карт и одну технико- технологическую карту на блюда меню. Оформить заявки на необходимое количество полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	2
	Произвести расчёт сырья и продуктов в соответствии с планом меню на день работы предприятия и оформить требование-накладную на его получения	2
Итого:		24

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Наименование тем производственной практики (преддипломной)	Содержание работ	Кол-во часов
1	2	3
Организация процесса приготовления горячей кулинарной продукции	Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции	1
	Приготовления супов	3
	Приготовления блюд из овощей	3
	Приготовления блюд из грибов и сыра	3
	Приготовления блюд из рыбы и птицы	3
	Приготовления блюд из мяса	3
	Проведение контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции	2
Оперативное планирование работы производства и технологическая документации	Составление трех технологических карт и одну технико- технологическую карту на блюда меню. Оформить заявки на необходимое количество полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	2
	Произвести расчёт сырья и продуктов в соответствии с планом меню на день работы предприятия и оформить требование-накладную на его получения	2
Итого:		24

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Наименование тем производственной практики (преддипломной)	Содержание работ	Кол-во часов
1	2	3
Организация процесса	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	5

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 22/34

Наименование тем производственной практики (преддипломной)	Содержание работ	Кол-во часов
1	2	3
приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	5
	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	5
	Проведение контроля безопасности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3
Оперативное планирование работы производства и технологическая документации	Составление трех технологических карт и одну технико- технологическую карту на блюда меню. Оформить заявки на необходимое количество полуфабрикатов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3
	Произвести расчёт сырья и продуктов в соответствии с планом меню на день работы предприятия и оформить требование-накладную на его получения	3
Итого:		24

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование тем производственной практики (преддипломной)	Содержание работ	Кол-во часов
1	2	3
Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов	Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование	4
	Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование	4
	Приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов	4
	Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов	4
	Проведение контроля безопасности сложных холодных и горячих десертов	4
Оперативное планирование работы производства и технологическая документации	Составление трех технологических карт и одну технико- технологическую карту на блюда меню. Оформить заявки на необходимое количество полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	2
	Произвести расчёт сырья и продуктов в соответствии с планом меню на день работы предприятия и оформить требование-накладную на его получения	2
Итого:		24

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Наименование тем производственной практики (преддипломной)	Содержание работ	Кол-во часов
1	2	3
Организация труда и контроля на предприятии	Изучить формы организации труда работников производства. Проанализировать графики выхода на работу работников производства. Составить рациональный график выхода на работу работников производства	1
	Изучить, как осуществляется контроль за закладкой продуктов при приготовлении, выходом	1

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 23/34

Наименование тем производственной практики (преддипломной)	Содержание работ	Кол-во часов
1	2	3
	полуфабрикатов и готовых блюд, качеством пищи (бракераж)	
	Ознакомиться с порядком изъятия блюд с раздачи для проверки норм вложения сырья в пищевой технологической лаборатории, документальным оформлением этого мероприятия.	2
Организация производства на предприятии	Изучить обеспеченность предприятия оборудованием, инвентарём, инструментом, посудой в соответствии с нормами оснащённости.	2
	Под руководством заведующего производством составить заявки на недостающие материально-технические средства и весоизмерительное оборудование	2
	Ознакомиться со структурой производства. Начертить план цеха с расстановкой оборудования. Разработать рекомендации по улучшению планировки цеха	2
	Изучить организацию работы и рабочих мест в заготовочных цехах предприятия. Ознакомиться с организацией работы цехов по производству полуфабрикатов и кондитерских изделий.	2
	Изучить организацию работы и рабочих мест в доготовочных цехах предприятия и разработать предложения по улучшению организации работы	2
Организация документооборота	Изучить договора и условия на поставку продуктов, сырья и полуфабрикатов, качественную приёмку продуктов. Изучить сопроводительные документы (сертификат, качественное удостоверение, счёт-фактура)	2
	Ознакомиться с порядком документального оформления приёмки товаров и продуктов при не соответствии их по качеству или количеству товарных документов	2
	Изучить порядок составления калькуляционных карточек на изготовление блюд и напитков на предприятии. Составить калькуляционные карточки на два блюда	2
	Изучить документальное оформление отпуска продукции буфетам, магазинам, кулинариям, для питания сотрудников	2
	Изучить порядок составления отчётов предприятия общественного питания, форму и порядок заполнения отчётов, соблюдения сроков сдачи.	2
Итого:		24

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 24/34

Приложение 2

Результаты производственной практики (преддипломной), основные показатели оценки результата, формы и методы контроля

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> – разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; – умение работать с товаросопроводительными документами; – умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; – использование основных методов проверки качества сырья; – выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; – расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов; – осуществление точного и правильного взвешивания на весах; – организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; – подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроль качества и безопасность подготовленного мяса. 	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; -оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; -тестирование по разделу МДК -зачет по учебной и производственной практике
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> – разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; – умение работать с товаросопроводительными документами; – умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; 	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; -оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; -тестирование по разделу МДК -зачет по учебной и производственной практике

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 25/34

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<ul style="list-style-type: none"> – использование основных методов проверки качества сырья; – выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; – расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; – осуществление точного и правильного взвешивания на весах; – организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; – подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроль качества и безопасность подготовленной рыбы. 	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> – разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; – умение работать с товаросопроводительными документами; – умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; – использование основных методов проверки качества сырья; – выбор соответствующего оборудования и инвентаря; – технологического – расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов; – осуществление точного и правильного взвешивания на весах; – организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд; – подготовка домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроль качества и безопасность подготовленной домашней птицы. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических работ; -оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирование по разделу
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> – разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд; – умение работать с товаросопроводительными документами; – умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; – использование основных методов проверки качества сырья; – выбор соответствующего 	<ul style="list-style-type: none"> – Текущий контроль в форме: – Защиты практических работ; – Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы – Тестирование по разделу МДК

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 26/34

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	технологического – оборудования и инвентаря; – расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок; – осуществление точного и правильного взвешивания на весах; – организация технологического процесса и – приготовление овощей для холодных сложных – закусок; – приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроль качества и безопасность – подготовленных овощей.	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	– разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы; – умение работать с товаросопроводительными документами; – умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; – использование основных методов проверки качества сырья; – выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; – расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд; – осуществление точного и правильного – взвешивания на весах; – организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд; – подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроль качества и безопасность подготовленного мяса.	– Текущий контроль в форме : – Защиты практических работ; – Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы – Тестирование по разделу МДК
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	– разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов; – умение работать с товаросопроводительными документами; – умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; – использование основных методов	– Текущий контроль в форме: – Защиты практических работ; – Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы – Тестирование по разделу МДК

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 27/34

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>проверки качества сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; – расчет сырья для приготовления холодных соусов – осуществление точного и правильного взвешивания на весах; – организация технологического процесса – приготовления холодных соусов – приготовление холодных соусов, используя – различные методы, оборудование и инвентарь; – контроль качества и безопасность подготовленной рыбы. 	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>разработка ассортимента супов. организации технологического процесса приготовления супов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления супов; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении супов</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; проведение исследований; зачет;</p>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>разработка ассортимента соусов. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования организации технологического процесса приготовления соусов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет;</p>

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 28/34

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	соусов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра. организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.	фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет;
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбирать различные способы	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет; экзамен

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 29/34

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> – рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; грамотное использование различных технологий, в соответствии со стандартом; – безопасное использование оборудования и инвентаря; – эстетичное оформление сложных хлебобулочных изделий; – оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептов; 	<ul style="list-style-type: none"> – Зачет по практическому занятию, проблемные задания. – Анализ деятельности обучающихся на практическом занятии. Самоконтроль. Наблюдение на лабораторной работе и практиках – Наблюдение на лабораторной работе и практиках Наблюдение на лабораторной работе и практиках Использование проблемных ситуаций. Зачет по лабораторной работе и практике. – Квалификационный экзамен
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> – Рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции 	<ul style="list-style-type: none"> – Наблюдение на практической работе и практиках – Зачет на практической работе – Наблюдение на лабораторной работе и практиках – Наблюдение на лабораторной работе и практиках –

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 30/34

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> – рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; – правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; – оптимальная организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; – оптимальный выбор и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; – эстетичное оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий; – оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; 	<ul style="list-style-type: none"> – Наблюдение на практической работе – Наблюдение на практической работе – Наблюдение на лабораторной работе и практиках – Наблюдение на лабораторной работе и практиках – Зачет по лабораторной работе – Наблюдение на лабораторной работе и практиках <p>Квалификационный экзамен</p>
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<ul style="list-style-type: none"> – Знание отделочных полуфабрикатов и умение использовать их в оформлении кондитерской продукции. – оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствии с технологической картой и сборником рецептур; – оптимальное использование различных технологий; – точный выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; – оптимальное применение техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; – оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции в соответствии со стандартами; 	<ul style="list-style-type: none"> – Наблюдение на практической работе – Защита лабораторной работы, отчет по практике – Наблюдение на лабораторной работе и практиках – Наблюдение на лабораторной работе и практиках – Наблюдение на лабораторной работе и практиках – Защита лабораторной работы; – Защита лабораторной работы; <p>Квалификационный экзамен</p>
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<ul style="list-style-type: none"> – правильность расчета массы сырья; рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных холодных десертов; 	<ul style="list-style-type: none"> – Текущий контроль в форме: – тестирования; – защиты лабораторных и практических работ; – экспертное наблюдения и

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 31/34

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<ul style="list-style-type: none"> – подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных десертов; – правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; – соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания основ для приготовления основ сложных холодных десертов; – правильность комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов; – обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных десертов; – выбор оптимального режима для приготовления сложных холодных десертов; – соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных холодных десертов; – обоснованность выбора вариантов оформления и подачи сложных холодных десертов; – результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; – полнота и грамотность оформления технологической документации; – самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных холодных десертов; – обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов. 	<p>оценка деятельности обучающихся на практических и лабораторных занятиях.</p> <ul style="list-style-type: none"> – контрольных работ по темам МДК.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> – правильность расчета массы сырья; рациональность организации рабочего места и правильность подготовки сырья для приготовления сложных горячих десертов; – подбор оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих десертов; – правильность охлаждения и 	<ul style="list-style-type: none"> – Текущий контроль в форме: – тестирования; – защиты лабораторных и практических работ; – экспертное наблюдения и оценка деятельности обучающихся на практических и лабораторных занятиях. – контрольных работ по темам

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 32/34

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания основ для приготовления основ сложных горячих десертов; – правильность комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов; – обоснованность выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов; – выбор оптимального режима для приготовления сложных горячих десертов; – соблюдение температурного и санитарного режима при приготовлении сложных горячих десертов; – обоснованность выбора вариантов оформления и подачи сложных горячих десертов; – результативность организации контроля качества и безопасности готовой продукции; – полнота и грамотность оформления технологической документации; – самостоятельность и правильность разработки рецептуры сложных горячих десертов; – обоснованность принятия решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов. 	<p>МДК.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Дифференцированный зачет по практике; – Экзамен по модулю
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации 	<ul style="list-style-type: none"> - Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике..
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - принимать - управленческие - решения 	<ul style="list-style-type: none"> - Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 33/34

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- - организовывать работу коллектива исполнителей	- Текущий контроль в форме: - тестирования, защиты - лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике..
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату	- Текущий контроль в форме: - тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. - Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- - оформлять документы на различные операции с сырьем, - полуфабрикатами и готовой продукцией	- Текущий контроль в форме: - тестирования, защиты лабораторных и практических занятий. - Зачеты по учебной и производственной практике.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	— наличие положительных отзывов с мест производственной практики; — активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии	- наблюдение и оценка непосредственного руководителя при прохождении производственной практики; - оценка портфолио работ и документов; - оценка эссе; - оценка качества участия в конкурсах
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- правильный выбор способов решения профессиональных задач; - рациональная организация собственной деятельности во время выполнения самостоятельной и практической работы, при работе над решением ситуационных задач, прохождение производственной практики	- оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- проводить диагностику ситуации; - определять адекватные варианты решения возникающих проблем; - выявлять возможные риски; - обосновывать принятие решения	- оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- оценка решения ситуационных задач; - оценка реферирования, аннотирования, работы над курсовым проектом; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оценка решения ситуационных задач; - анализ и оценка продуктов деятельности;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 34/34

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
профессиональной деятельности		- оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с коллегами, педагогами, руководителями практики и социальными партнерами в ходе обучения; - проявление умения работать в коллективе и команде 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики; - отзывы работодателя и потребителей образовательных услуг
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор цели организации образовательной работы с обучающимися; - проявление умения мотивировать деятельность обучающихся в соответствии с поставленной целью; - владение способами организации деятельности детского коллектива; - владение способами контроля деятельности учащихся; - проявление чувства ответственности за качество образовательного процесса; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования и оценки; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - владение навыками определения задач профессионального и личностного развития; - проявление умения организовывать свою деятельность в соответствии с задачами самообразования; - владение приемами самообразования, - добровольное участие в семинарах, курсах повышения квалификации; - осознанное планирование этапов повышения квалификации; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ качества выполнения практических заданий, самостоятельных работ; - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики