

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ОГ АПОУ «Белгородский  
техникум общественного питания»  
 Сиденко И.Э.  
«27» августа 2021 г.

**СОГЛАСОВАНО**  
Генеральный директор  
ООО «Ситис-Гурман»  
 Семикопенко Д.С.  
«27» июля 2021 г.

## **ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
(наименование специальности)

**ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»**  
(наименование образовательного учреждения)

**ООО «Ситис-Гурман»**  
(наименование предприятия)

на 2021/2025 учебные годы

2021 г.

Программа практической подготовки (дуального обучения) разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочих программ профессиональных модулей и практик специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 г. № 85-пп (с изм. №190-пп от 19.05.2014 г.; №539-пп от 21.12.2020 г.) «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов».

Организации - разработчики программы:  
Профессиональная образовательная организация:  
ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Предприятие/организация:  
ООО «Ситис-Гурман»

Разработчики программы:  
Коргун О.В. зам. директора по УПР ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;  
Бондарь А.В., зам. директора по УР ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;  
Семикопенко Д.С., директор ООО «Ситис-Гурман»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>	<b>4</b>
<b>2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>	<b>13</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>	<b>15</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

## 1.1. Область применения программы

Программа практической подготовки (дуального обучения) является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в рамках реализации практической подготовки (дуального обучения).

Программа практической подготовки (дуального обучения) разработана с целью организации и проведения образовательной деятельности по приобретению студентами техникума общих и профессиональных компетенций в процессе производства сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Цель программы:

- обеспечение обучающихся теоретическими знаниями, достаточными для профессиональной ориентации и последующего трудоустройства, приобретение профессиональных приёмов и навыков самостоятельной работы, адаптация к будущей трудовой деятельности.

- возможность подготовки рабочих кадров, непосредственно для нужд предприятий общественного питания г. Белгорода и Белгородской области, экономия времени и средств на поиск и подбор рабочих кадров, их переобучения и адаптации к условиям конкретного предприятия.

Задачи программы:

1. Создание необходимых условий для достижения нового, современного качества профессионального образования;

2. Предоставление равных возможностей и доступа к полноценному профессиональному образованию различных категорий обучающихся в соответствии с их способностями, потребностями и индивидуальными качествами;

3. Расширение социализации обучающихся через обеспечение последовательности между общим и профессиональным обучением и более эффективно подготовкой выпускников техникума в производственной деятельности и самостоятельной жизни.

## 1.2. Требования к результатам освоения программы:

Обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, полуфабрикатов и блюд из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и кондитерских изделий;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов и сложных блюд из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога,

холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и кондитерских изделий;

- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов и сложных блюд из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и кондитерских изделий;
- выбирать различные способы и приемы подготовки продуктов для сложных блюд;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях и работу коллектива исполнителей;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Обучающийся должен знать:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков

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

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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.

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 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 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.

### 1.3. Количество часов на освоение программы: 2-4 курсов

Всего часов	В соответствии с ФГОС	В ПОО	На предприятии/ организации	Наименование предприятия
<b>Аудиторные часы</b>	<b>1346</b>	<b>896</b>	<b>450</b>	
<i>из них:</i>				
часы теоретического обучения	638	638		
часы лабораторных работ	450		450	
часы практических занятий	258	258		
<b>Часы практики</b>	<b>1224</b>		<b>1224</b>	ООО «Ситис-Гурман»
<i>из них</i>				
часы учебной практики	540		540	
часы производственной практики	540		540	
Преддипломная практика	144		144	
<b>Всего</b>	<b>2570</b>	<b>896</b>	<b>1674</b>	



7	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36		10																				
8	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	72	36	10											36								36	
9	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	36		10																				
10	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	162	72	18											36			36					72	
11	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	154		72																				
12	МДК.07.01 Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	196	90	36				90															90	
13	МДК.07.02 Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	140	54	14				54															54	
<b>ИТОГО ПО МДК</b>		<b>1346</b>	<b>450</b>	<b>258</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>144</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>126</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>450</b>	<b>-</b>
1	Учебная практика УП.01	36									36												36	
2	Учебная практика УП.02	72											72										72	
3	Учебная практика УП.03	72									72												72	
4	Учебная практика УП.04	36													36								36	
5	Учебная практика УП.05	72													36		36						72	
6	Учебная практика УП.06	-																					-	
7	Учебная практика УП.07	252			108		144																252	
8	Производственная практика ПП.01	36									36												36	
9	Производственная практика ПП.02	144											72		72								144	
10	Производственная практика ПП.03	72									72												72	
11	Производственная практика ПП.04	36													36								36	
12	Производственная практика ПП.05	36															36						36	

13	Производственная практика ПП.06	72								72	72
14	Производственная практика ПП.07	144				144					144
15	Преддипломная практика	144								144	144
<b>ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ</b>		<b>1224</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	<b>288</b>	<b>216</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	<b>288</b>	<b>1224</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>2570</b>	<b>450</b>	<b>258</b>	<b>108</b>	<b>432</b>	<b>288</b>	<b>270</b>	<b>252</b>	<b>324</b>	<b>1674</b>

#### Расчет коэффициента дуальности

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ФГОС СПО, включая все виды практики: 2570 ч.
2. Лабораторные работы, проводимые на предприятии/организации: 450 ч.
3. Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики): 1224 ч.
4. Коэффициент дуальности: 65,1 %

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

### 2.1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (профессиональный цикл)				% от объема образовательной программы по ФГОС			
	1	2	3	4	1	2	3	4
Максимальная учебная нагрузка (всего)	2726				45,8			
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	2570				43,2			
<b>в том числе в ПОО:</b>	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
теоретические занятия	-	142	244	232	-	5,5	9,5	9,0
лабораторные занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
практические занятия	-	50	88	120	-	1,9	3,4	4,7
<b>в том числе на базе Предприятия:</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
теоретические занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
лабораторные занятия	-	144	198	108	-	5,6	7,7	4,2
практические занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
учебная практика	-	252	180	108	-	9,8	7,0	4,2
производственная практика	-	144	180	360	-	5,6	7,0	14,0
Преддипломная практика	-	-	-	144	-	-	-	5,6
<i>Итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена</i>								

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

**3.1. а)** Требования к минимальному материально-техническому обеспечению в Учреждении.

б) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению на Предприятии  
– помещения для учебных занятий:

№ п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
1	учебная комната	1

– производственные помещения:

№ п/п	Наименование производственных помещений	Количество
1	горячий цех	1
2	холодный цех	1
3	кондитерский цех	1
4	цех мучных изделий	1
5	овощной цех	1
6	мясо-рыбный цех	1
7	моечные кухонной и столовой посуды	1
8	группа складских помещений	1

– оборудование, средства производства:

№ п/п	Наименование оборудования / средств производства	Количество		
		цех	комплекс	итого
1	котлы пищеварочные	5 шт.		5 шт.
2	электроплиты	6 шт.		6 шт.
3	шкафы жарочные	2 шт.		2 шт.
4	шкафы пекарные	4 шт.		4 шт.
5	пароконвектомат	1 шт.		1 шт.
6	сковороды электрические	3 шт.		3 шт.
7	столы производственные		32 шт.	32 шт.
8	привод универсальный		3 шт.	3 шт.
9	протирочная машина	1 шт.		1 шт.
10	холодильное оборудование		5 шт.	5 шт.
11	низкотемпературный прилавок	1 шт.		1 шт.
12	стеллажи производственные		12 шт.	12 шт.
13	тестомесильная машина	1 шт.		1 шт.
14	тестораскаточная машина	1 шт.		1 шт.
15	взбивальная машина	2 шт.		2 шт.
16	овощеочистительное оборудование	1 шт.		1 шт.
17	мясорубка	1 шт.		1 шт.
18	фаршемешалка	1 шт.		1 шт.
19	овощерезательное оборудование	1 шт.		1 шт.
20	средства малой механизации		3 шт.	3 шт.
21	моечное оборудование		13 шт.	13 шт.
22	раздаточное оборудование		2 шт.	2 шт.
23	кухонная посуда		в ассортименте	
24	столовая посуда		в ассортименте	
25	кухонный и раздаточный инструмент, инвентарь		в ассортименте	

### 3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации кураторов обучающихся (преподавателей и мастеров производственного обучения) - наличие высшего профессионального образования по профилю специальности.

Требования к квалификации наставников – квалификация не ниже повара 4-5 разряда, опыт непрерывной работы по профилю специальности не менее одного года.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения – директор предприятия.

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте: инженер по охране труда предприятия.

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам: заведующий производством предприятия.

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

*Контроль и оценка результатов освоения программы практической подготовки (дуального обучения) осуществляется текущим, промежуточным, итоговым контролем и на ИГА.*

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>перечисляются все знания и умения, общие и профессиональные компетенции (коды)</i>	
<p><u>Обучающиеся должны знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;</li> <li>- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;</li> <li>- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;</li> <li>- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовый контроль;</li> <li>- экспертная оценка в рамках текущего контроля на лабораторных и практических занятиях, учебной и производственной (по профилю специальности) практики;</li> <li>- экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.</li> </ul>
<p><u>Обучающиеся должны уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- организация работы структурного подразделения;</li> <li>- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ, задания учебной и производственной (по профилю специальности) практики;</li> <li>- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю</li> </ul>
<u>Обучающиеся должны овладеть</u>	

<p><u>профессиональными компетенциями:</u></p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям.</li> </ul>
--	---

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.

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 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 рецептур 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.