

# Университет «Синергия»

---

Рассмотрено  
на заседании Ученого совета  
Университета «Синергия»  
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Ректор Университета «Синергия»  
кандидат экономических наук, доцент  
А. И. Васильев  
01.12.2025 г.

## **Комплект программ практик (на базе среднего общего образования)**

Специальность:  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

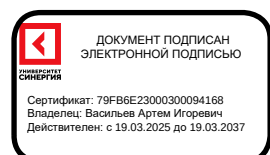
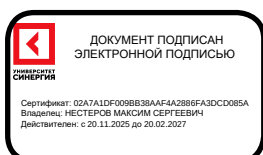
---

Квалификация:  
**Специалист по туризму и гостеприимству**

---

Форма обучения:  
**очная**

---



Рассмотрено  
на заседании Ученого совета  
Университета «Синергия»  
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор Университета «Синергия»  
кандидат экономических наук, доцент  
А. И. Васильев  
01.12.2025 г.

**Рабочая программа  
профессионального модуля  
ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»  
(МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации  
кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации кулинарных полуфабрикатов, УП.01.01 Учебная практика;  
ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю)**

|                                    |                                                      |
|------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Наименование специальности:</b> | <b>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b>        |
| <b>Присваиваемая квалификация:</b> | <b>специалист по поварскому и кондитерскому делу</b> |
| <b>Форма обучения:</b>             | <b>очная</b>                                         |

## Содержание

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ..... | 3  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....           | 6  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....                              | 18 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.01 .....              | 29 |

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1.Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

### **1.2.Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

***иметь практический опыт в:***

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

***уметь:***

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

#### ***знать:***

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

### **Цели и задачи учебной практики**

**Цель учебной практики** – комплексное освоение студентами основного вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, формирование общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами.

#### ***Задачи учебной практики:***

1. Формирование у студентов практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля в соответствии с действующим ФГОС по

специальности Приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля;

2. Систематизация, обобщение закрепление и углубление знаний и умений в рамках профессионального модуля.

3. Формирование общих и профессиональных компетенций по требованиям ФГОС указанной специальности, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля, основанных также на требованиях стандарта.

4. Повышение мотивации к профессиональному самосовершенствованию по специальности, развитие личностных качеств, необходимых в профессиональной деятельности;

5. Подбор и анализ литературы в соответствии с проблематикой работ, выполняемых во время практики.

### **1.3.Результаты освоения профессионального модуля**

| <b>Код компетенции</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 02                  | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**(МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, УП.01.01 Учебная практика; ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю)**

### **2.1. Объем профессионального модуля**

| Наименование                       | квалификация                                  |
|------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                                    | специалист по поварскому и кондитерскому делу |
|                                    | часов                                         |
| <b>Всего по ПМ.01, в том числе</b> | <b>336</b>                                    |
| МДК.01.01, с преподавателем        | 40                                            |
| <b>Консультация</b>                | -                                             |
| МДК.01.02, с преподавателем        | 90                                            |
| Консультация                       | -                                             |
| <b>Учебная практика</b>            | <b>144</b>                                    |
| <b>Самостоятельная работа</b>      | 50                                            |
| <b>Экзамен по модулю</b>           | <b>12</b>                                     |

## 2.2. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                                                   | Всего (учебная нагрузка обучающихся), ч | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  | Практика, ч |                  |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|------------------|
|                                         |                                                                                                  |                                         | Учебная нагрузка обучающихся, ч.                                        |                                                   |                                  |                     | внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа |                                  | Учебная     | Производственная |
|                                         |                                                                                                  |                                         | всего                                                                   | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия | в т.ч., курсовая проект (работа) | в т.ч. консультация | всего                                          | в т.ч., курсовой проект (работа) |             |                  |
| ПК 1.3, ПК 1.4                          | МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 58                                      | 40                                                                      | 20                                                |                                  |                     | 18                                             |                                  |             |                  |
| ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2                   | МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов              | 122                                     | 90                                                                      | 60                                                |                                  |                     | 32                                             |                                  |             |                  |
| ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4   | <b>Учебная практика, часов</b>                                                                   | 144                                     |                                                                         |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  | 144         |                  |
| ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2                   | <b>Экзамен по модулю</b>                                                                         | <b>12</b>                               |                                                                         |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  |             |                  |
|                                         | <b>Всего:</b>                                                                                    | <b>336</b>                              | 130                                                                     | 80                                                |                                  |                     | 50                                             |                                  | <b>144</b>  |                  |



### 2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                                                                                  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)                                                                                                                       | Объем в часах | Балл ТКУ, ПА |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------|
| 1                                                                                                                                                                                          | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3             |              |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>40</b>     |              |
| <b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>40</b>     |              |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента<br><br>Формируемые компетенции:<br>ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6             |              |
|                                                                                                                                                                                            | Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.                                                                                                                                       |               |              |
|                                                                                                                                                                                            | Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе                                                                                                                         |               |              |
|                                                                                                                                                                                            | Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                             |               |              |
|                                                                                                                                                                                            | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>10</b>     | <b>50</b>    |
|                                                                                                                                                                                            | <b>Практическая работа.</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) | 10            | <b>50</b>    |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Характеристика процессов обработки                                                                                                                                     | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>8</b>      |              |
|                                                                                                                                                                                            | Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов                                                                                                                                                     |               |              |

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| <p>сырья и приготовления полуфабрикатов из них</p> <p>Формируемые компетенции:<br/>ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.,2, ПК 1.3, ПК 1.4</p>                                              | <p>Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> |    |    |
|                                                                                                                                                                            | <p>Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |    |
|                                                                                                                                                                            | <p>Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |    |
| <p><b>Тема 1.3.</b><br/>Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</p> <p>Формируемые компетенции:<br/>ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.,2, ПК 1.3, ПК 1.4</p> | <p><b>Содержание</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6  |    |
|                                                                                                                                                                            | <p>Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |    |
|                                                                                                                                                                            | <p>Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.</p>                                                                                |    |    |
|                                                                                                                                                                            | <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p>                                                                                                                               |    |    |
|                                                                                                                                                                            | <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10 | 50 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                    |           |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Практическое занятие.</b> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)                                                                                   | 4         | 10         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Практическое занятие.</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). | 2         | 10         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.                                                                                                                                                             | 4         | 30         |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                                                    | 18        |            |
| <b>МДК.01.01 (всего)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>58</b> | <b>100</b> |
| <b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>90</b> |            |
| <b>МДК 01.02.</b> Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>90</b> |            |
| <b>Тема 2.1</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b>  |            |

|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| <p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p> <p>Формируемые компетенции:<br/>ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4</p>            | <p>Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |
|                                                                                                                                                              | <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.</p> |   |  |
|                                                                                                                                                              | <p>Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |
|                                                                                                                                                              | <p>Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |
| <p><b>Тема 2.2.</b><br/>Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</p> <p>Формируемые компетенции:<br/>ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4</p> | <p><b>Содержание</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4 |  |
|                                                                                                                                                              | <p>Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |
|                                                                                                                                                              | <p>Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |
|                                                                                                                                                              | <p>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |  |

|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| <b>Тема 2.3</b><br>Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента<br><br>Формируемые компетенции:<br>ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4 |  |
|                                                                                                                                                                             | Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |  |
|                                                                                                                                                                             | Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных |   |  |
|                                                                                                                                                                             | Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |  |
| <b>Тема 2.4</b><br>Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                        | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4 |  |
|                                                                                                                                                                             | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |
|                                                                                                                                                                             | Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |  |

|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| <p>Формируемые компетенции:<br/>ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4</p>                                                                      | <p>Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>                                                                                                                           |                  |                  |
|                                                                                                                                                | <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p><b>20</b></p> | <p><b>20</b></p> |
|                                                                                                                                                | <p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>20</p>        | <p><b>20</b></p> |
| <p><b>Тема 2.5</b><br/>Обработка, подготовка мяса диких животных</p> <p>Формируемые компетенции:<br/>ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4</p> | <p><b>Содержание</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>4</p>         |                  |
|                                                                                                                                                | <p>Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> |                  |                  |
|                                                                                                                                                | <p>Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>                                                                                                                      |                  |                  |
|                                                                                                                                                | <p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросятых голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.</p>            |                  |                  |
|                                                                                                                                                | <p>Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросятых голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p>                                                                                                                                                                                                                     |                  |                  |
| <p><b>Тема 2.6</b></p>                                                                                                                         | <p><b>Содержание</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>6</p>         |                  |

|                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------|
| <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Формируемые компетенции:<br/>ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.,2, ПК 1.3, ПК 1.4</p> | Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности                                                                                                                       |    |              |
|                                                                                                                                                                                             | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).                                                                                                                                                                    |    |              |
|                                                                                                                                                                                             | Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. |    |              |
|                                                                                                                                                                                             | Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                                            |    |              |
|                                                                                                                                                                                             | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.                                                                  |    |              |
|                                                                                                                                                                                             | Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.                                                      |    |              |
|                                                                                                                                                                                             | Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов                                                                                                              |    |              |
|                                                                                                                                                                                             | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                    |    | <b>20 40</b> |
| <p><b>Тема 2.7</b><br/>Обработка и подготовка пернатой дичи</p>                                                                                                                             | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.                                                | 20 | <b>40</b>    |
|                                                                                                                                                                                             | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2  |              |
|                                                                                                                                                                                             | Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.                                                                    |    |              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Формируемые компетенции:<br>ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.,2, ПК 1.3, ПК 1.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. |           |           |
| <b>Тема 2.8</b><br>Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента<br><br>Формируемые компетенции:<br>ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.,2, ПК 1.3, ПК 1.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4         |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы                                                                                                                                                                                                     |           |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                              |           |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                        |           |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                              | <b>20</b> | <b>40</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).                                                                          | 20        | <b>40</b> |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>32</b> |           |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------|
| 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.<br>9. Подготовка словаря иностранных терминов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |                                                    |
| <b>МДК.01.02 (всего)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>122</b> | <b>100</b>                                         |
| <b>Промежуточная аттестация по МДК.01.02</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            | <b>Зачет с оценкой</b>                             |
| <b>Учебная практика по ПМ.01</b><br><b>Виды работ:</b><br>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.<br>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.<br>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. | <b>144</b> | 100<br>Форма<br>отчетности –<br>зачет с<br>оценкой |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |               |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
| <p>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>10.Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11.Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15.Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16.Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>17.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> |               |  |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>336/50</b> |  |
| <b>Промежуточная аттестация по ПМ.01 - экзамен по модулю</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

**(МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, УП.01.01 Учебная практика, ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю)**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

##### **МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**Учебная аудитория**, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория** для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций:** специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

##### **Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

###### **Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

##### **Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

##### **МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**Учебная аудитория**, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория** для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций:** специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

#### **Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

##### **Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

#### **Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

#### **УП.01.01 Учебная практика**

**Учебный кабинет** для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

##### **Основное оборудование:**

мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя; персональный компьютер; набор демонстрационного оборудования (проектор, экран)

#### **Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

##### **Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

### **Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

### **ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю**

*Учебный кабинет для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации*

#### **Основное оборудование:**

мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя) и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)):

### **Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

#### **Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде

### **Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

## **3.2. Информационное обеспечение обучения**

### ***Основная литература:***

1. Мезенцева Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Мезенцева Г.В.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88443.html>

### ***Дополнительная литература:***

1. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116264.html>

2. Борисова А.В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / Борисова А.В.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106858.html>

**Официальные издания:**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

***Электронно-библиотечные системы:***

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. – [URL: https://www.iprbookshop.ru/](https://www.iprbookshop.ru/).

***Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:***

1. Официальный интернет-портал правовой информации. – [URL: http://pravo.gov.ru/](http://pravo.gov.ru/).

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. – [URL: https://docs.edu.gov.ru/#activity=106](https://docs.edu.gov.ru/#activity=106).

3. Научная электронная библиотека. – [URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp](https://www.elibrary.ru/defaultx.asp).

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – [URL: https://cyberleninka.ru/](https://cyberleninka.ru/).

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

***Лицензионное программное обеспечение:***

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL AcademicEdition  
2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)

3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)

4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

***свободно распространяемое программное обеспечение***

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)

2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)

3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)

4. GIMP (редактор растровой графики) ([www.gimp.org](http://www.gimp.org))

5. Inkscape (векторная графика) ([www.inkscape.org](http://www.inkscape.org))

***Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет:***

| №  | Наименование портала<br>(издания, курса, документа)                                                                                                                                                             | Ссылка                                                                                                                                                                                              |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Сайт для предприятий общественного питания                                                                                                                                                                      | <a href="https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966">https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966</a>                                                                                       |
| 2. | Все о ресторанном бизнесе                                                                                                                                                                                       | <a href="https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567">https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567</a>                                                                                 |
| 3. | Журнал «Гастроном»                                                                                                                                                                                              | <a href="https://www.gastronom.ru/?ysclid=lp55elbz2k159285990">https://www.gastronom.ru/?ysclid=lp55elbz2k159285990</a>                                                                             |
| 4. | Профессиональный журнал о шеф-поварах и для шеф-поваров «Bones»                                                                                                                                                 | <a href="https://bonesmagazine.ru/?ysclid=lp55gbudl109788378">https://bonesmagazine.ru/?ysclid=lp55gbudl109788378</a>                                                                               |
| 5. | Васюкова А.Т., Кусова И. У., Дышекова М.М. и др.<br>Разработка продуктов с пролонгированным сроком хранения. Новые технологии / New Technologies 2024; 20(1): hups: c/oi.org/10.47370/2072-0920-2024-20-1-42-49 | <a href="https://cyberleninka.ru/article/n/razrabotka-produktov-s-prolongirovannym-srokom-hraneniya">https://cyberleninka.ru/article/n/razrabotka-produktov-s-prolongirovannym-srokom-hraneniya</a> |
| 6. | Максимова В.И., Фомина А.А.<br>Проблемы и перспективы организации питания в глэмпингах // Сервис в России и за рубежом. 2023. Т.17. №6. С. 127-135. DOI: 10.5281/zenodo. 10441864.                              | <a href="https://cyberleninka.ru/article/n/problemy-i-perpektivy-organizatsii-pitaniya-v-glempingah">https://cyberleninka.ru/article/n/problemy-i-perpektivy-organizatsii-pitaniya-v-glempingah</a> |

### 3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

**Порядок проведения учебных занятий по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» (МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, УП.01.01 Учебная практика, ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю) для инвалидов и лиц с ОВЗ**

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс.



Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы профессионального модуля и условия организации обучения по данной рабочей программе профессионального модуля для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данному профессиональному модулю обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данному профессиональному модулю проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации данного профессионального модуля на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;

- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данному профессиональному модулю обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для

инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете

Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1-2 места

для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации, утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данному профессиональному модулю используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

### **Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности, с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий; с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: лекции, семинары, практические занятия, в том числе с приглашением работодателей, анализ производственных ситуаций, ознакомительные экскурсии в учреждения будущей профессиональной деятельности обучающихся, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Студентам обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля; организуется самостоятельная работа студентов под управлением преподавателей и предоставляется консультационная помощь.

В рамках профессионального модуля предусмотрена учебная практика в объеме 144 часов.

Изучение программы модуля завершается экзаменом по модулю, который предполагает представление портфолио профессиональных достижений студента и защиту методических материалов (См. Приложения).

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.01

##### «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

(МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, УП.01.01 Учебная практика, ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю)

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль производится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом по модулю, который проводит экзаменационная комиссия.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются Университетом Синергия и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно–измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Критерии оценки текущего контроля успеваемости | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>иметь практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| разработке ассортимента полуфабрикатов;<br>разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;<br>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>подборе в соответствии с | -                                              | <b>Формы контроля обучения:</b><br><b>Текущий контроль:</b><br>Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: прохождение практики (отчет по практике)<br>Лабораторные работы: выполнение лабораторных работ с использованием необходимого оборудования<br>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Критерии оценки текущего контроля успеваемости                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p><i>Промежуточная аттестация</i></p> <p><u>Методы оценки результатов обучения:</u> - формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;</p> <p>- оценка самостоятельности и творческого подхода;</p> <p>- оценка выполнения индивидуальных заданий;</p> <p>- оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;</p> <p>- проверка и оценка отчета и практик</p> <p>накопительная оценка</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>уметь:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и</p> | <p><b>Практическое занятие,</b></p> <p>Отчет по практикуму</p> <p>10-8 – практикум выполнен верно в срок, представлен грамотный отчет.</p> <p>7-5– практикум выполнен верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.</p> <p>4-1- практикум выполнен в срок и содержит концептуальные ошибки.</p> <p>0- практикум не выполнен.</p> <p><b>Лабораторные работы,</b></p> <p>Отчет по лабораторной работе</p> <p>10-8 – лабораторная работа выполнена верно в срок, представлен грамотный отчет.</p> <p>7-5– лабораторная работа выполнена верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.</p> <p>4-1- лабораторная работа выполнена в срок и содержит концептуальные ошибки.</p> <p>0- лабораторная работа не</p> | <p><u>Формы контроля обучения:</u></p> <p><i>Текущий контроль:</i></p> <p>Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: прохождение практики (отчет по практике)</p> <p>Лабораторные работы: выполнение лабораторных работ с использованием необходимого оборудования.</p> <p>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий</p> <p><i>Промежуточная аттестация</i></p> <p><u>Методы оценки результатов обучения:</u> - формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;</p> <p>- оценка самостоятельности и творческого подхода;</p> <p>- оценка выполнения индивидуальных заданий;</p> <p>- оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;</p> <p>- проверка и оценка отчета и</p> |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Критерии оценки текущего контроля успеваемости                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>выполнена.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>практик</p> <p>накопительная оценка</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>знать:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p> | <p><b>Практическое занятие,</b></p> <p>Отчет по практикуму</p> <p>10-8 – практикум выполнен верно в срок, представлен грамотный отчет.</p> <p>7-5– практикум выполнен верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.</p> <p>4-1- практикум выполнен в срок и содержит концептуальные ошибки.</p> <p>0- практикум не выполнен.</p> | <p><u>Формы контроля обучения:</u></p> <p><u>Текущий контроль:</u></p> <p>Практические занятия:</p> <p>практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: прохождение практики (отчет по практике)</p> <p>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u></p> <p><u>Методы оценки результатов обучения:</u> - формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;</p> <p>- оценка самостоятельности и творческого подхода;</p> <p>- оценка выполнения индивидуальных заданий;</p> <p>-оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;</p> <p>- проверка и оценка отчета и практик</p> <p>накопительная оценка</p> |



## Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю

Промежуточная аттестация по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» проводится в форме экзамена по модулю; зачета с оценкой по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и по УП.01.01 Учебная практика.

| Форма контроля                          | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Экзамен по модулю<br>ОК 02, ПК 1.1 -1.4 | <p><b>Экзамен по модулю</b><br/>включает в себя:<br/>выполнение заданий (1-2 типа), защита отчета по практике:</p> <p>Задание №1 –<br/>теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними;</p> <p>Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;</p> <p>Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения модуля в процессе прохождения учебной практики</p> | <p>Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале:<br/>Задание 1: 0-30 баллов<br/>Задание 2: 0-30 баллов<br/>Задание 3: 0-40 баллов</p> <p><b>-90 и более (отлично) –</b><br/><b>Задания 1, 2</b> - ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Практическое задание выполнено правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.<br/><b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по учебной практике;<br/>в период прохождения учебной практики выполнил спектр функций, которые в полной мере соответствуют области профессиональной деятельности; во время защиты свободно, исчерпывающе и аргументированно ответил на все вопросы по существу; правильно оформил отчет о прохождении учебной практики; имеет положительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-70 и более (хорошо) –</b><br/><b>Задания 1,2</b> - ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. <b>Ход</b> выполнения практического задания правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует</p> |

| Форма контроля | Процедура оценивания | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                      | <p>полученный результат.</p> <p><b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по учебной практике;<br/>в период прохождения учебной практики выполнил спектр функций, которые в полной мере соответствуют области профессиональной деятельности;<br/>во время защиты ответил на все вопросы по существу без должной аргументации;<br/>оформил отчет о прохождении учебной практики с незначительными недостатками;<br/>имеет положительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-50 и более (удовлетворительно)</b><br/><b>Задание 1, 2</b>— ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Практическое задание выполнено частично.</p> <p><b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по учебной практике не в полном объеме; в период прохождения учебной практики выполнил спектр функций, которые частично соответствуют области профессиональной деятельности;<br/>во время защиты ответил не на все вопросы по существу;<br/>оформил отчет о прохождении учебной практики с недостатками;<br/>имеет удовлетворительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-Менее 50 (неудовлетворительно)</b><br/><b>Задание 1, 2</b> – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Практическое задание не выполнено.<br/><b>Задания 3</b> – не выполнил индивидуальное задание по учебной практике; в период прохождения учебной практики выполнил спектр</p> |

| Форма контроля                                                     | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>функций, которые не соответствуют области профессиональной деятельности;</p> <p>во время защиты не ответил на заданные вопросы или ответил неверно, не по существу;</p> <p>неправильно оформил отчет о прохождении учебной практики;</p> <p>имеет отрицательное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p><b>Зачет с оценкой</b><br/>МДК 01.02<br/>ОК 02, ПК 1.1, 1.2</p> | <p><b>Зачет с оценкой</b><br/>представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя:</p> <p>Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины (курса), а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины (курса), понимание их особенностей и взаимосвязи между ними;</p> <p>Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины (курса) и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;</p> <p>Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения МДК (решение задачи).</p> | <p>Выполнение обучающимся заданий билета оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>1 вопрос: 0-30;<br/>2 вопрос: 0-30;<br/>3 вопрос: 0-40.</p> <p>— <b>90-100 (отлично)</b> – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.</p> <p>— <b>70 -89 (хорошо)</b> – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.</p> <p>— <b>50-69 (удовлетворительно)</b> – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология.</p> <p>— <b>менее 50 баллов (неудовлетворительно)</b> – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные.</p> |
| <b>Зачет с оценкой</b>                                             | <b>Зачет с оценкой по</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Оценка по учебной практике                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Форма контроля                             | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                               | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| учебная практика<br>ОК 02, ПК 1.1 – ПК 1.4 | учебной практике представляет собой проверку выполнения обучающимся заданий практики и подтверждением его результатов<br><i>Отчет по учебной практике:</i><br>Предоставление отчета о прохождении учебной практики | формируется на основе показателей и критериев оценивания результатов прохождения практики:<br>-осуществил подборку источников информации в соответствии с индивидуальным заданием (max 5 баллов);<br>-осуществил подборку актуальных первичных данных, материалов (max 5 баллов);<br>-выполнил требования к содержательной части отчета, виды работ соответствуют индивидуальному заданию (max 20 баллов);<br>-проявил высокий уровень самостоятельности при проведении анализа (max 20 баллов);<br>-квалифицированно обработан собранный материал, данные (max 20 баллов);<br>-выполнил требования к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД (max 20 баллов);<br>-выполнил требования к оформлению отчета по практике в формате презентации PowerPoint (max 20 баллов).<br><b><u>Итоговая оценка:</u></b><br><b>«Отлично» -90-100;</b><br><b>«Хорошо» -89-70;</b><br><b>«Удовлетворительно» -69-50;</b><br><b>«Неудовлетворительно» - 49-0</b> |

***Типовые задания по проведению промежуточной аттестации по  
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации  
кулинарных полуфабрикатов***

***Задания 1 типа***

1. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
2. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.
3. Современные методы приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
4. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных.

5. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям.

6. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности

7. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

8. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.

9. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов

### ***Задания 2 типа***

1. Перечислите основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных.

2. Опишите правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья из морепродуктов. Укажите сроки хранения.

3. Охарактеризуйте Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.

4. Дайте характеристику санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки полуфабрикатов из рыбы. Какими нормативными документами можно руководствоваться.

5. Опишите схему механической обработки и методов обработки мяса диких животных. В чем особенность обработки мяса диких животных.

6. Дайте характеристику Технологическим режимам замораживания, вакуумирования, охлаждения полуфабрикатов из мяса диких животных, укажите условия и сроки хранения.

7. Назовите актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Приведите примеры использования таких направлений в ресторанной кухне

### ***Задания 3 типа***

Задание 1.

Составьте заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному

заданию)

**Задание 2**

Составьте технологическую схему приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных на основе рецептуры

**Задание 3**

Составьте технологическую схему подготовки экзотических плодов для дальнейшего использования в блюдах сложного приготовления.

**Задание 4**

По заданной рецептуре опишите процедуру проверки качества проведения технологического процесса и готовой продукции.

**Задание 5**

Для приведенных полуфабрикатов укажите сроки и условия хранения: филе из птицы, рулет из филе рыбы, филе из моллюсков и ракообразных, стейки из мраморного мяса.

Ответ подготовьте в виде таблицы

| Наименование полуфабриката | Условия хранения, t | Сроки хранения, ч, дн. |
|----------------------------|---------------------|------------------------|
|                            |                     |                        |

***Типовые задания для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамен по модулю***

***Задания 1 типа***

1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.

2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента продукции общественного питания

3. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.

4. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов

5. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

6. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения

7. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.

8. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом.

9. Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.

10. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.

11. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.

12. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).

13. Пищевая ценность овощей и грибов.

14. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.

15. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.

16. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.

17. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.

18. Современные методы приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.

19. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных.

20. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям.

21. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности

22. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

23. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.

24. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила

порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов

25. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из птицы

### ***Задания 2 типа***

1. Укажите физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов. Приведите примеры

2. Опишите Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах на предприятиях общественного питания

3. Укажите Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.

4. Перечислите требования, предъявляемые в процессе производства сложной кулинарной продукции для обеспечения безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Приведите примеры.

5. Перечислите Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Какие методы оценки качества применяются.

6. Укажите Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Приведите примеры.

7. Укажите Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Приведите примеры.

8. Какие Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных вы знаете? Приведите примеры использования данных методов.

9. Перечислите основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных.

10. Опишите правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья из морепродуктов. Укажите сроки хранения.

11. Охарактеризуйте Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.

12. Дайте характеристику санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки полуфабрикатов из рыбы. Какими нормативными документами можно руководствоваться.

13. Опишите схему механической обработки и методов обработки мяса диких животных. В чем особенность обработки мяса диких животных.

14. Дайте характеристику Технологическим режимам



замораживания, вакуумирования, охлаждения полуфабрикатов из мяса диких животных, укажите условия и сроки хранения.

15. Назовите актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Приведите примеры использования таких направлений в ресторанной кухне.

### **Задания 3 типа<sup>1</sup>**

#### **Задание 1.**

Составьте заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)

#### **Задание 2**

Составьте технологическую схему приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных на основе рецептуры

#### **Задание 3**

Составьте технологическую схему подготовки экзотических плодов для дальнейшего использования в блюдах сложного приготовления.

#### **Задание 4**

По заданной рецептуре опишите процедуру проверки качества проведения технологического процесса и готовой продукции.

#### **Задание 5**

Для приведенных полуфабрикатов укажите сроки и условия хранения: филе из птицы, рулет из филе рыбы, филе из моллюсков и ракообразных, стейки из мраморного мяса.

Ответ подготовьте в виде таблицы

| Наименование полуфабриката | Условия хранения, t | Сроки хранения, ч, дн. |
|----------------------------|---------------------|------------------------|
|                            |                     |                        |

---

<sup>1</sup> Задания являются типовыми.

## I. ПРИЛОЖЕНИЯ

(комплект отчетной документации в случае, если обучающийся проходит практическую подготовку на базе профильного структурного подразделения Университета «Синергия»)



Шаблон оформления индивидуального задания

### Приложение 1.1.

Негосударственное образовательное частное учреждение  
высшего образования  
«Московский финансово-промышленный университет  
«Синергия»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета

Университета «Синергия»

(подпись)

(И.О. Фамилия)

М.П.

Специальность: \_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

### Индивидуальное задание

по \_\_\_\_\_ практике  
(наименование вида практики)

по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)

обучающегося группы \_\_\_\_\_  
(шифр)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)

| №<br>п/п | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Период<br>выполнения<br>работ <sup>2</sup>         |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.       | <p><b>Ознакомительная лекция, включая инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.</b></p> <p>Пройти инструктивное совещание с руководителем практической подготовки от Образовательной организации, на котором ознакомиться с кругом обязанностей по определенным видам работ, связанным с будущей профессиональной деятельностью, а также уточнить правила в отношении субординации, внешнего вида, внутреннего трудового распорядка и режима конфиденциальности.</p> <p>Пройти инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов (в случае медицинских противопоказаний к выполнению</p> | <i>Первый день<br/>практической<br/>подготовки</i> |

<sup>2</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|    | определенных видов деятельности – принести подтверждающую справку из медицинского учреждения).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                        |
| 2. | <p><b>Изучение организационной структуры исследуемой организации – объекта прохождения практики.</b></p> <p>Знакомство с профилем деятельности исследуемой организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики.</p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность исследуемой организации.</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><i>Со второго по предпоследний день практической подготовки</i></p> |
| 3. | <p><b>Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников.</b></p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                        |
| 4. | <p><b>Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х.</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                        |
| 5. | <p><b>Обработка и систематизация полученного фактического материала.</b></p> <p>С целью подготовки к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.ХХ _____ осуществить комплексный анализ результатов выполненных видов работ, оформить презентационные материалы, разработать свои предложения и рекомендации на основе сравнения полученных в процессе обучения теоретических знаний с навыками, полученными в период прохождения практики.</p>                                                                                                                                                   | <p><i>Предпоследний день практической подготовки</i></p>               |
| 6. | <p><b>Оформление отчетных документов о прохождении практики и экспертная оценка результатов ее прохождения.</b></p> <p><i>Оформить отчет о прохождении практики</i> в формате презентации PowerPoint, содержащий базовую и информационно-вспомогательную информацию, согласно структуре, указанной в настоящем индивидуальном задании.</p> <p>Разместить полностью оформленный комплект отчетной документации по практике в электронной информационно-образовательной среде Университета «Синергия» на платформе lms.synergy.ru руководителю практики от Образовательной организации для экспертной оценки результатов ее прохождения.</p> | <p><i>Последний день практической подготовки</i></p>                   |

Обучающийся индивидуальное задание получил(а): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)  
(расшифровка)

## Приложение 1.2.

Шаблон оформления отчета о прохождении практики,  
содержащего базовую и информационно-  
вспомогательную информацию  
согласно структуре,  
указанной в индивидуальном задании



НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»

Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_

### ОТЧЕТ

о прохождении \_\_\_\_\_ практики

по профессиональному модулю ПМ.ХХ

в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность ХХ.ХХ.ХХ \_\_\_\_\_

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_  
ФИО Руководителя: \_\_\_\_\_



## Содержание

1. Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов
2. Изучение организационной структуры исследуемого предприятия
3. Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников
4. Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых знаний, умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х. \_\_\_\_\_
5. Обработка и систематизация полученного фактического материала



**Аттестационный лист**

\_\_\_\_\_,  
(Ф.И.О. обучающегося)  
обучающий(ая)ся группы \_\_\_\_\_ по специальности **XX.XX.XX**  
\_\_\_\_\_,  
(шифр) (код и наименование  
специальности)  
успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_ практику по профессиональному  
модулю  
(наименование вида практики)  
**ПМ.XX**

(наименование профессионального модуля)  
в объеме \_\_\_\_\_ часов<sup>3</sup> с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года<sup>4</sup>.

**I. Заключение-анализ результатов освоения программы практики:**

Индивидуальное задание по \_\_\_\_\_  
практике  
(наименование вида практики)  
по профессиональному модулю ПМ.XX \_\_\_\_\_  
обучающимся  
(наименование профессионального модуля)

(нужное отметить ✓):

- ☐ выполнено;
- ☐ выполнено не в полном объеме;
- ☐ не выполнено;

**Работа с источниками информации (нужное отметить ✓):**

**Обучающийся:**

- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые частично могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ не осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, или данные материалы не могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;

**Владение материалом по \_\_\_\_\_ практике (нужное  
отметить ✓):**

(наименование вида практики)

<sup>3</sup> Объем часов указывается из расчета 36 часов в неделю. Например, определен срок организации практической подготовки – 2 недели, что составляет 72 часа.

<sup>4</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

**Обучающийся:**

- ☐ умело анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ неправильно анализирует полученный во время практики материал;

**Задачи, поставленные на период практики,**

*(наименование вида практики)*

**обучающимся (нужное отметить ✓):**

- ☐ решены в полном объеме;
- ☐ решены в полном объеме, но не полностью раскрыты;
- ☐ решены частично, нет четкого обоснования и детализации;
- ☐ не решены;

**Спектр выполняемых обучающимся функций в период прохождения практики области профессиональной деятельности** *(наименование вида практики)*

**по профессиональному модулю ПМ.ХХ** *(наименование профессионального модуля)* **(нужное отметить ✓):**

- ☐ соответствует;
- ☐ в основном соответствует;
- ☐ частично соответствует;
- ☐ не соответствует;

**Оформление обучающимся отчета по практике**

*(наименование вида практики)*

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ отчет о прохождении практики оформлен правильно;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с незначительными недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен неверно;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой профессионального модуля ПМ.ХХ** *(наименование профессионального модуля)*, **обучающийся**

**продemonстрировал следующий уровень владения общими компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой профессионального модуля ПМ.ХХ** *(наименование профессионального модуля)*, **обучающийся**

**продemonстрировал следующий уровень владения профессиональными компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий.

Примечание:

☐ Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во внештатных ситуациях.

☐ Средний уровень – обучающийся выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.

☐ Низкий уровень – при выполнении профессиональной деятельности обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

## II. Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики:

| № п/п                                                                                | Наименование показателя                                                                                                                        | Максимальное количество баллов | Оценка качества выполнения каждого вида работ (в баллах) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>1. Качество подобранного материала для проведения анализа</b>                     |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 1.1.                                                                                 | Наличие источников информации в соответствии с индивидуальным заданием                                                                         | 5                              |                                                          |
| 1.2.                                                                                 | Наличие актуальных первичных данных, материалов                                                                                                | 5                              |                                                          |
| <b>2. Качественная оценка проведенного анализа источников и собранных материалов</b> |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 2.1.                                                                                 | Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие видов работы индивидуальному заданию                                         | 20                             |                                                          |
| 2.2.                                                                                 | Оценка степени самостоятельности проведенного анализа                                                                                          | 20                             |                                                          |
| 2.3.                                                                                 | Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных                                                                              | 20                             |                                                          |
| <b>3. Выполнение общих требований к проведению практики</b>                          |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 3.1.                                                                                 | Выполнение требований к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД Х. _____                                   | 20                             |                                                          |
| 3.2.                                                                                 | Выполнение требований к оформлению отчета по практике, содержащего базовую и информационно-вспомогательную информацию по итогам ее прохождения | 10                             |                                                          |
|                                                                                      | <b>Итого:</b>                                                                                                                                  | 100                            |                                                          |

Замечания руководителя практики от Образовательной организации:

---

---

---

---

Руководитель практики  
от Образовательной организации

(Ф.И.О.)

(подпись)

## II. ПРИЛОЖЕНИЯ

(комплект отчетной документации в случае, если обучающийся проходит практическую подготовку на базе Профильной организации)

### Приложение 2.1.

Шаблон оформления индивидуального задания



Негосударственное образовательное частное учреждение  
высшего образования  
«Московский финансово-промышленный университет  
«Синергия»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета

Университета «Синергия»

(подпись)

(И.О. Фамилия)

М.П.

Специальность: \_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

### Индивидуальное задание

по \_\_\_\_\_ практике  
(наименование вида практики)

по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)

обучающегося группы \_\_\_\_\_  
(шифр)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)

| №<br>п/п | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Период<br>выполнения<br>работ <sup>5</sup>         |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 7.       | <p><b>Ознакомительная лекция, включая инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.</b></p> <p>Пройти инструктивное совещание с ответственным лицом (руководителем) от Профильной организации, на котором ознакомиться с кругом обязанностей по определенным видам работ, связанным с будущей профессиональной деятельностью, а также уточнить правила в отношении субординации, внешнего вида, внутреннего трудового распорядка и режима конфиденциальности.</p> <p>Пройти инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов (в случае медицинских противопоказаний к выполнению определенных видов деятельности – принести подтверждающую справку из медицинского учреждения).</p> | <i>Первый день<br/>практической<br/>подготовки</i> |

<sup>5</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 8.  | <p><b>Изучение организационной структуры Профильной организации – базы прохождения практики.</b></p> <p>Знакомство с профилем деятельности организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики.</p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность Профильной организации.</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><i>Со второго по предпоследний день практической подготовки</i></p> |
| 9.  | <p><b>Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников.</b></p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                        |
| 10. | <p><b>Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х.</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                        |
| 11. | <p><b>Обработка и систематизация полученного фактического материала.</b></p> <p>С целью подготовки к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.ХХ _____ осуществить комплексный анализ результатов выполненных видов работ, оформить презентационные материалы, разработать свои предложения и рекомендации на основе сравнения полученных в процессе обучения теоретических знаний с навыками, полученными в период прохождения практики.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><i>Предпоследний день практической подготовки</i></p>               |
| 12. | <p><b>Оформление отчетных документов о прохождении практики и экспертная оценка результатов ее прохождения.</b></p> <p><i>Оформить отчет о прохождении практики</i> в формате презентации PowerPoint, содержащий базовую и информационно-вспомогательную информацию, согласно структуре, указанной в настоящем индивидуальном задании.</p> <p><i>Оформить справку</i>, заверенную подписью и печатью (при наличии) ответственного лица от Профильной организации, содержащую сведения о прохождении практики.</p> <p>Разместить полностью оформленный комплект отчетной документации по практике в электронной информационно-образовательной среде Университета «Синергия» на платформе lms.synergy.ru руководителю практики от Образовательной организации для экспертной оценки результатов ее прохождения.</p> | <p><i>Последний день практической подготовки</i></p>                   |

Обучающийся индивидуальное задание получил(а): \_\_\_\_\_

(подпись)  
(расшифровка)

## Приложение 2.2.

Шаблон оформления отчета о прохождении практики,  
содержащего базовую и информационно-  
вспомогательную информацию  
согласно структуре,  
указанной в индивидуальном задании



НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»

Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_

### ОТЧЕТ

о прохождении \_\_\_\_\_ практики

по профессиональному модулю ПМ.ХХ

в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность ХХ.ХХ.ХХ \_\_\_\_\_

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_  
ФИО Руководителя: \_\_\_\_\_



## Содержание

1. Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов
2. Изучение организационной структуры исследуемого предприятия
3. Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников
4. Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых знаний, умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х. \_\_\_\_\_
5. Обработка и систематизация полученного фактического материала



## Аттестационный лист

\_\_\_\_\_,  
обучающий(ая)ся группы \_\_\_\_\_ по специальности **XX.XX.XX**  
\_\_\_\_\_,  
(шифр) (код и наименование  
специальности)  
успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_ практику по профессиональному модулю  
(наименование вида практики)  
**ПМ.XX**

\_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)  
в объеме \_\_\_\_\_ часов<sup>6</sup> с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года<sup>7</sup>.

**I. \_\_\_\_\_ Заключение-анализ  
результатов освоения программы практики:**

**Индивидуальное задание по \_\_\_\_\_**  
**практике по \_\_\_\_\_**  
(наименование вида практики)  
**профессиональному модулю ПМ.XX \_\_\_\_\_**  
**обучающимся \_\_\_\_\_**  
(наименование профессионального модуля)

(нужное отметить ✓):

- ☐ выполнено;
- ☐ выполнено не в полном объеме;
- ☐ не выполнено;

**Работа с источниками информации (нужное отметить ✓):**  
**Обучающийся:**

- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые частично могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ не осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, или данные материалы не могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;

<sup>6</sup> Объем часов указывается из расчета 36 часов в неделю. Например, определен срок организации практической подготовки – 2 недели, что составляет 72 часа.

<sup>7</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

**Владение материалом по \_\_\_\_\_ практике (нужное отметить ✓):**

*(наименование вида практики)*

**Обучающийся:**

- ☐ умело анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ неправильно анализирует полученный во время практики материал;

**Задачи, поставленные на период \_\_\_\_\_ практики, обучающимся (нужное отметить ✓):**

*(наименование вида практики)*

- ☐ решены в полном объеме;
- ☐ решены в полном объеме, но не полностью раскрыты;
- ☐ решены частично, нет четкого обоснования и детализации;
- ☐ не решены;

**Спектр выполняемых обучающимся функций в период прохождения практики области профессиональной деятельности \_\_\_\_\_**

*(наименование вида практики)*

**по профессиональному модулю ПМ.XX**

*(наименование профессионального модуля)*

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ соответствует;
- ☐ в основном соответствует;
- ☐ частично соответствует;
- ☐ не соответствует;

**Оформление обучающимся отчета по \_\_\_\_\_ практике**

*(наименование вида практики)*

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ отчет о прохождении практики оформлен правильно;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с незначительными недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен неверно;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой профессионального модуля ПМ.XX**

*(наименование профессионального модуля)*

**обучающийся продемонстрировал следующий уровень владения общими компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_,**  
(наименование профессионального модуля)

**обучающийся продемонстрировал следующий уровень владения профессиональными компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий.

*Примечание:*

☐ Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во внештатных ситуациях.

☐ Средний уровень – обучающийся выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.

☐ Низкий уровень – при выполнении профессиональной деятельности обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

## **II. Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики:**

| № п/п                                                                                | Наименование показателя                                                                                                                        | Максимальное количество баллов | Оценка качества выполнения каждого вида работ (в баллах) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>4. Качество подобранного материала для проведения анализа</b>                     |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 1.1.                                                                                 | Наличие источников информации в соответствии с индивидуальным заданием                                                                         | 5                              |                                                          |
| 1.2.                                                                                 | Наличие актуальных первичных данных, материалов                                                                                                | 5                              |                                                          |
| <b>5. Качественная оценка проведенного анализа источников и собранных материалов</b> |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 2.1.                                                                                 | Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие видов работы индивидуальному заданию                                         | 20                             |                                                          |
| 2.2.                                                                                 | Оценка степени самостоятельности проведенного анализа                                                                                          | 20                             |                                                          |
| 2.3.                                                                                 | Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных                                                                              | 20                             |                                                          |
| <b>6. Выполнение общих требований к проведению практики</b>                          |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 3.1.                                                                                 | Выполнение требований к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД Х. _____                                   | 20                             |                                                          |
| 3.2.                                                                                 | Выполнение требований к оформлению отчета по практике, содержащего базовую и информационно-вспомогательную информацию по итогам ее прохождения | 10                             |                                                          |
|                                                                                      | <b>Итого:</b>                                                                                                                                  | 100                            |                                                          |

Замечания руководителя практики от Образовательной организации:

---

---

---

---

---

---

---

---

Руководитель практики  
от Образовательной организации

---

*(Ф.И.О.)*

*(подпись)*

#### Приложение 2.4.

Шаблон договора о практической подготовке обучающихся,  
заключаемый между организацией,  
осуществляющей образовательную деятельность,  
и организацией, осуществляющей деятельность  
по профилю соответствующей образовательной программы

#### Договор

о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией,  
осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей  
деятельность по профилю соответствующей образовательной программы

г. Москва

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Негосударственное образовательное частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный университет «Синергия», именуемое в  
дальнейшем «Организация», в лице декана факультета \_\_\_\_\_,  
действующей на основании доверенности от XX.XX.20XX г. № \_\_\_\_\_, с одной стороны,  
и \_\_\_\_\_, именуемое(ая/ый) в дальнейшем  
«Профильная организация», в лице \_\_\_\_\_, действующего(ей) на  
основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а  
вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

#### 1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся (далее - Практическая подготовка).

1.2. Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется Практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы, сроки организации Практической подготовки, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 1).

1.3. Реализация компонентов образовательной программы, согласованных Сторонами в Приложении № 1 к настоящему Договору (далее - компоненты образовательной программы), осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 2).

#### 2. Права и обязанности Сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1 не позднее, чем за 10 (десять) рабочих дней до начала Практической подготовки по каждому компоненту образовательной программы представить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством Практической подготовки;

2.1.2 назначить руководителя по Практической подготовке от Организации, который:

- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме Практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;
- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Организации, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-

эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.1.3 при смене руководителя по Практической подготовке в 10-тидневный срок сообщить об этом Профильной организации;

2.1.4 установить виды учебной деятельности, практики и иные компоненты образовательной программы, осваиваемые обучающимися в форме Практической подготовки, включая место, продолжительность и период их реализации;

2.1.5 направить обучающихся в Профильную организацию для освоения компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки;

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1 создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;

2.2.2 назначить ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки со стороны Профильной организации;

2.2.3 при смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в 10-тидневный срок сообщить об этом Организации;

2.2.4 обеспечить безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.2.5 проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, и сообщать руководителю Организации об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте;

2.2.6 ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации, правилами по охране труда и технике безопасности;

2.2.7 провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности;

2.2.8 предоставить обучающимся и руководителю по Практической подготовке от Организации возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (Приложение № 2 к настоящему Договору), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения;

2.2.9 обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю по практической подготовке от Организации;

2.2.10 обеспечить продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше продолжительностью не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ);

2.2.11 обеспечить продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте от 16 лет до 18 лет не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

2.3. Организация имеет право:

2.3.1 осуществлять контроль соответствия условий реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки требованиям настоящего Договора;

2.3.2 запрашивать информацию об организации Практической подготовки, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей



профессиональной деятельностью;

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1 требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации;

2.4.2 в случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период организации Практической подготовки, режима конфиденциальности приостановить реализацию компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки в отношении конкретного обучающегося;

### 3. Срок действия договора

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

3.2. Любая из сторон вправе расторгнуть настоящий Договор с предварительным письменным уведомлением другой стороны за один месяц, но не позднее, чем за 15 (пятнадцать) рабочих дней до начала практики.

3.3. Настоящий Договор является безвозмездным и не предусматривает финансовых обязательств сторон.

### 4. Заключительные положения

4.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

4.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

### 5. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:

Организация:

Негосударственное образовательное частное  
учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_

ИНН:

ОГРН:

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1

ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество  
(при наличии))

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество  
(при наличии))

М.П. (при наличии)

М.П.

Приложение №1  
к Договору о практической подготовке обучающихся,  
заключаемому между организацией, осуществляющей  
образовательную деятельность, и организацией,  
осуществляющей деятельность по профилю  
соответствующей образовательной программы

Для организации практической подготовки Организация направляет в Профильную организацию обучающихся по следующим основным образовательным программам:

| №<br>п/п | Образовательная<br>программа              | Количество<br>обучающихся,<br>осваивающих<br>соответствующие<br>компоненты<br>образовательной<br>программы | Компоненты<br>образовательной<br>программы, при<br>реализации которых<br>организуется практическая<br>подготовка                                                                                                                                           | Сроки<br>организации<br>практической<br>подготовки                         |
|----------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | 43.02.15 Поварское и<br>кондитерское дело | 1<br>(ФИО обучающегося)                                                                                    | Точное наименование<br>практик(и) согласно учебному<br>плану<br><br>Учебная практика   ПМ.01  <br>Организация и ведение<br>процессов приготовления и<br>подготовки к реализации<br>полуфабрикатов для блюд,<br>кулинарных изделий сложного<br>ассортимента | В соответствии с<br>учебным планом<br>и календарным<br>учебным<br>графиком |

**СОГЛАСОВАНО**

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_  
ИНН: \_\_\_\_\_  
ОГРН: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П. (при наличии)

**СОГЛАСОВАНО**

Организация:

Негосударственное образовательное  
частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1  
ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П.

Приложение №2  
к Договору о практической подготовке обучающихся,  
заключаемому между организацией, осуществляющей  
образовательную деятельность, и организацией,  
осуществляющей деятельность по профилю  
соответствующей образовательной программы

Перечень помещений Профильной организации, в которых осуществляется  
реализация компонентов образовательной программы:

| Наименование структурного подразделения<br>Профильной организации, организующей<br>Практическую подготовку обучающихся | Адрес(а) помещений структурных<br>подразделений Профильной организации,<br>в которых осуществляется Практическая<br>подготовка                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Например,<br/><br/>Кухня ресторана</i>                                                                              | <i>г. Москва, ул. ..., д. ..., офис № ...<br/><br/>(№ кабинета/ офиса указывается при наличии<br/>данной информации у студента до начала практики)</i> |

**СОГЛАСОВАНО**

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_  
ИНН: \_\_\_\_\_  
ОГРН: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при  
наличии))

М.П. (при наличии)

**СОГЛАСОВАНО**

Организация:

Негосударственное образовательное  
частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1  
ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при  
наличии))

М.П.

Приложение 2.5.  
Шаблон справки

Декану \_\_\_\_\_  
Университета «Синергия»  
Фамилия И.О.

от \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. ответственного лица  
от Профильной организации)

**СПРАВКА<sup>8</sup>**

Дана \_\_\_\_\_ в  
том, что

(Ф.И.О. обучающегося полностью)  
он(а) действительно проходил(а)

\_\_\_\_\_ (наименование вида практики)  
( \_\_\_\_\_ **недели**) в  
(количество недель)

\_\_\_\_\_ (наименование Профильной организации)

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Обучающийся(ая) \_\_\_\_\_ успешно  
прошел(а)

(фамилия, инициалы обучающегося)

инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, после чего был(а) допущен(а) к выполнению определенных индивидуальным заданием видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

К должностным обязанностям и поставленным задачам в соответствии с индивидуальным заданием практикант относился добросовестно, проявляя интерес к работе. Порученные задания выполнил в полном объеме в установленные программой практики сроки.

**Ответственное лицо от  
Профильной организации**  
М.П. (при наличии)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_ (подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<sup>8</sup> Справка оформляется на фирменном бланке Профильной организации (при наличии).

Рассмотрено  
на заседании Ученого совета  
Университета «Синергия»  
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор Университета «Синергия»  
кандидат экономических наук, доцент  
А. И. Васильев  
01.12.2025 г.

**Рабочая программа  
профессионального модуля  
ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки  
к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с  
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания»  
(МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации  
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,  
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,  
ПП.02.01 Производственная практика,  
ПМ.02.ЭК Экзамен по модулю)**

**Наименование специальности:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**Присваиваемая квалификация:** специалист по поварскому и кондитерскому делу  
**Форма обучения:** очная

## Содержание

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ.....   | 3  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ..... | 7  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.02 .....                          | 29 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.02 .....                | 39 |

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

#### **1.1.Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «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» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

#### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

*иметь практический опыт в:*

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов

*уметь:*

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением

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

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

### **Цели и задачи производственной практики**

**Цель производственной практики** - комплексное освоение студентами основного вида деятельности «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», по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, формирование общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля «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», а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами.

***Задачи производственной практики:***

1. Применение специальных теоретических знаний, полученных в рамках профессионального модуля, при выполнении конкретных функциональных обязанностей по отдельным должностям;
2. Освоение видов технологий, используемых в практической деятельности конкретного учреждения в соответствии с основными направлениями требований стандартов.
3. Развитие коммуникативных умений с учетом специфики деятельности в сфере гостеприимства, усвоение этических правил, норм и принципов в профессиональной деятельности;
4. Приобретение опыта организационной работы и координация деятельности с отдельными лицами, категориями граждан и группами граждан при организации приема и размещения.

### **1.3.Результаты освоения профессионального модуля**

| <b>Код компетенции</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 02                  | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;                                                                                              |
| 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.                             |

| <b>Код компетенции</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                   |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**(МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,**

**МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,**

**ПП.02.01 Производственная практика;**

**ПМ.02.ЭК Экзамен по модулю)**

### *2.1. Объем профессионального модуля*

| Наименование                       | квалификация                                  |
|------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                                    | специалист по поварскому и кондитерскому делу |
|                                    | часов                                         |
| <b>Всего по ПМ.02, в том числе</b> | 481                                           |
| МДК.02.01, с преподавателем        | 45                                            |
| Консультация                       | -                                             |
| МДК.02.02, с преподавателем        | 188                                           |
| Консультация                       | 2                                             |
| <b>Производственная практика</b>   | 144                                           |
| <b>Самостоятельная работа</b>      | 86                                            |
| <b>Экзамен по модулю</b>           | 18                                            |

## 2.2. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                                         | Всего (учебная нагрузка обучающихся), ч | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  | Практика, ч |                  |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|------------------|
|                                         |                                                                                        |                                         | Учебная нагрузка обучающихся, ч.                                        |                                                   |                                  |                     | внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа |                                  | Учебная     | Производственная |
|                                         |                                                                                        |                                         | всего                                                                   | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия | в т.ч., курсовая проект (работа) | в т.ч. консультация | всего                                          | в т.ч., курсовой проект (работа) |             |                  |
| ОК 02, ПК 2.1, ПК 2.3                   | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 63                                      | 45                                                                      | 15                                                |                                  |                     | 18                                             |                                  |             |                  |
| ПК 2.2, ПК 2.4-2.8                      | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов              | 256                                     | 188                                                                     | 120                                               | 12                               | 2                   | 68                                             |                                  |             |                  |
| ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8                    | <b>Производственная практика, часов</b>                                                | 144                                     |                                                                         |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  |             | 144              |
| ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8                    | <b>Экзамен по модулю</b>                                                               | <b>18</b>                               |                                                                         |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  |             |                  |
|                                         | <b>Всего:</b>                                                                          | 481                                     | 233                                                                     | 135                                               | 12                               | 2                   | 86                                             |                                  |             | 144              |

### 2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                                        | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                           | Объем в часах | Балл ТКУ, ПА |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------|
| 1                                                                                                                                                | 2                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3             | 4            |
| <b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>45</b>     |              |
| <b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>45</b>     |              |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления                                              | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                       |               |              |
| Формируемые компетенции:<br>ОК 02, ПК 2.1 - ПК 2.8                                                                                               | Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания | <b>8</b>      |              |
|                                                                                                                                                  | ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)                               |               |              |
|                                                                                                                                                  | Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе                                                                                                                                                  |               |              |
|                                                                                                                                                  | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                               | <b>4</b>      | <b>30</b>    |
|                                                                                                                                                  | Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи                                                                                                                                            | <b>4</b>      | <b>30</b>    |
| <b>Тема 1.2.</b>                                                                                                                                 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                       |               |              |

|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |          |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|
| <p>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>Формируемые компетенции:<br/>ОК 02, ПК 2.1 - ПК 2.8</p> | <p>Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 10       |           |
|                                                                                                                                                                                                    | <p>Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения</p> |          |           |
|                                                                                                                                                                                                    | <p>Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции</p>                                                                                                                                                    |          |           |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>6</b> | <b>40</b> |
|                                                                                                                                                                                                    | <p><b>Практическое занятие.</b><br/>Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6        | 40        |

|                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| <p><b>Тема 1.3.</b><br/>Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>Формируемые компетенции:<br/>ОК 02, ПК 2.1 - ПК 2.8</p>                                                         | <p><b>Содержание</b></p> <p>Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.</p> <p>Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).</p> <p>Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)</p>                                                                                                                                         | 6 |  |
| <p><b>Тема 1.4.</b><br/>Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p> <p>Формируемые компетенции:<br/>ОК 02, ПК 2.1 - ПК 2.8</p> | <p><b>Содержание</b></p> <p>Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.</p> <p>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов</p> <p>Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> |   |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.<br>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |           |              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                       | <b>5</b>  | <b>30</b>    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Практическое занятие.</b><br>Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции                                                                | 5         | 30           |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Решение ситуационных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1 |                                                                                                                                                                                                                                                                 | 18        |              |
| <b>МДК.02.01 (всего)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>63</b> | <b>100</b>   |
| <b>Промежуточная аттестация по МДК.02.01</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                 |           | <b>Зачет</b> |



|                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| <b>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>188</b> |  |
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>188</b> |  |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента<br><br>Формируемые компетенции:<br>ОК 02, ПК 2.1 - ПК 2.8 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>6</b>   |  |
|                                                                                                                                                   | Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |  |
|                                                                                                                                                   | Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |  |
|                                                                                                                                                   | Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.<br>Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.<br>Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; knелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренков запеченных, чипсов и др.) |            |  |
|                                                                                                                                                   | Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |  |
|                                                                                                                                                   | Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |  |
|                                                                                                                                                   | Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |  |

|                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
|                                                                                                                                                           | способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |   |
|                                                                                                                                                           | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>18</b> |   |
|                                                                                                                                                           | <b>Лабораторная работа.</b> Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2         | 5 |
|                                                                                                                                                           | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)                                                                                                                                  | 8         | 5 |
|                                                                                                                                                           | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)                                                                                                                                 | 8         | 5 |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента<br><br>Формируемые компетенции:<br>ОК 02, ПК 2.1 - ПК 2.8 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6         |   |
|                                                                                                                                                           | Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.<br>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции                                                                                                                  |           |   |
|                                                                                                                                                           | Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.<br>Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила |           |   |

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |   |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
|                                                    | охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |   |
|                                                    | Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:<br>- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.;<br>- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;<br>- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;<br>- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов |    |   |
|                                                    | Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |   |
|                                                    | Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.                                                                                                                                                                                    |    |   |
|                                                    | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |   |
|                                                    | <b>Лабораторная работа.</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 10 |   |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск соусов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)                                                                                                                                                | 4  | 5 |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 6  | 5 |
|                                                    | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 8  |   |
|                                                    | Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |   |

|                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
| <p>реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p> <p>Формируемые компетенции:<br/>ОК 02, ПК 2.1 - ПК 2.8</p> | <p>формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |          |
|                                                                                                                                               | <p>Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.</p>                                                                                     |           |          |
|                                                                                                                                               | <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни</p> |           |          |
|                                                                                                                                               | <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |          |
|                                                                                                                                               | <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>16</b> |          |
|                                                                                                                                               | <p><b>Лабораторная работа.</b> Адаптация, разработка рецептов блюд из овощей, грибов сложного приготовления (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4         | <b>5</b> |
|                                                                                                                                               | <p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей, грибов сложного приготовления (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 12        | <b>5</b> |

|                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
|                                                                                                                                                                                                                 | эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |   |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента<br><br>Формируемые компетенции:<br>ОК 02, ПК 2.1 - ПК 2.8 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6  |   |
|                                                                                                                                                                                                                 | Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |   |
|                                                                                                                                                                                                                 | Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. |    |   |
|                                                                                                                                                                                                                 | Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП                                                                                                                                                                                              |    |   |
|                                                                                                                                                                                                                 | <b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10 |   |
|                                                                                                                                                                                                                 | <b>Лабораторная работа.</b> Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, проращенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4  | 5 |
|                                                                                                                                                                                                                 | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6  | 5 |

|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|                                                                                                                                                                             | на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента<br><br>Формируемые компетенции:<br>ОК 02, ПК 2.1 - ПК 2.8 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6 |  |
|                                                                                                                                                                             | Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. |   |  |
|                                                                                                                                                                             | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |  |
|                                                                                                                                                                             | Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска                                                                                                                         |   |  |

|                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
|                                                                                                                                                                                      | на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |   |
|                                                                                                                                                                                      | <b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>12</b> |   |
|                                                                                                                                                                                      | <b>Лабораторная работа.</b> Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2         | 5 |
|                                                                                                                                                                                      | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента<br>(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10        | 5 |
| <b>Тема 2.6.</b><br>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента<br><br>Формируемые компетенции:<br>ОК 02, ПК 2.1 - ПК 2.8 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 8         |   |
|                                                                                                                                                                                      | Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |   |
|                                                                                                                                                                                      | Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |           |   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |           |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|  | <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),</li> <li>- рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);</li> <li>- рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;</li> <li>- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;</li> <li>- рыбы, тушеной в горшочке и т.д.</li> </ul> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p> |           |           |
|  | <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p>                                                              |           |           |
|  | <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>                                                                                                                                                   |           |           |
|  | <b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>14</b> |           |
|  | <p><b>Лабораторная работа.</b> Разработка рецептов и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4         | <b>5</b>  |
|  | <p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10        | <b>10</b> |



|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|                                                                                                                                                                               | (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |
| <b>Тема 2.7.</b><br>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента<br><br>Формируемые компетенции:<br>ОК 02, ПК 2.1 - ПК 2.8 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 8 |  |
|                                                                                                                                                                               | Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |  |
|                                                                                                                                                                               | Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой                                                                                                                                                      |   |  |
|                                                                                                                                                                               | Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. |   |  |
|                                                                                                                                                                               | Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |

|                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                                                                                                                                  | рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |           |
|                                                                                                                                                                                  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>20</b> |           |
|                                                                                                                                                                                  | <b>Лабораторная работа.</b> Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4         | <b>5</b>  |
|                                                                                                                                                                                  | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)                                                                                                                                                                                                                                                                | 16        | <b>10</b> |
| <b>Тема 2.8.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента<br><br>Формируемые компетенции:<br>ОК 02, ПК 2.1 - ПК 2.8 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6         |           |
|                                                                                                                                                                                  | Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.                                                                                                                                                                                                            |           |           |
|                                                                                                                                                                                  | Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и |           |           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |           |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>20</b> |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Лабораторная работа.</b> Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4         | <b>5</b>  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)                                                                                                                                                                                                           | 16        | <b>10</b> |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>68</b> |           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------|
| <p>5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.</p> <p>6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.</p> <p>7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</p> <p>8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |                        |
| <b>МДК.02.02 (всего)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>256</b> | <b>100</b>             |
| <b>Промежуточная аттестация по МДК.02.02</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            | <b>Зачет с оценкой</b> |
| <b>Курсовая работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>12</b>  |                        |
| <p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b></p> <p><b>Тематика занятий:</b></p> <p>1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p> <p>2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</p> <p>3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</p> <p>4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</p> | <b>12</b>  |                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p> <p>6. Консультации по разработке практической части курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),</li> <li>- разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.</li> </ul> <p>7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p> <p>Защита курсовой работы.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
| <p><b>Примерная тематика курсовой работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.</li> <li>3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.</li> <li>4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.</li> <li>5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.</li> <li>6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.</li> <li>7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.</li> <li>8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.</li> <li>9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы</li> <li>10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.</li> <li>11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.</li> <li>12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.</li> <li>13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).</li> </ol> |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| <p>14.Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.</p> <p>15.Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</p> <p>16.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</p> <p>17.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</p> <p>18.Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.</p> <p>19.Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</p> <p>20.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</p> <p>21.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</p> <p>22.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</p> <p>23.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>24.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>25.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>26.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>27.Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>28.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>29.Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>31.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>32.Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p> |   |  |
| <p><b>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | - |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------|
| Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |                                                        |
| Разработка содержания основной части работы:<br>- разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;                                                                                                                                                                                                                                                       |     |                                                        |
| Разработка содержания основной части работы:<br>- сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |                                                        |
| Разработка содержания основной части работы:<br>- сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,                                                                                                                                                                                                                                                             |     |                                                        |
| Разработка начальных вариантов рецептур блюд                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |                                                        |
| Провести практические проработки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |                                                        |
| Разработка практической части курсовой работы:<br>- разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,                                                                                                                                                                      |     |                                                        |
| . Разработка практической части курсовой работы:<br>- подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |                                                        |
| Разработка компьютерной презентации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |                                                        |
| Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 144 |                                                        |
| <b>Производственная практика по ПМ. 02</b><br><b>Виды работ:</b><br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). |     | 100<br>Форма<br>отчетност<br>и –<br>зачет с<br>оценкой |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> |            |  |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>481</b> |  |



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.02**

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

(МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,  
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,  
ПП.02.01 Производственная практика,  
ПМ.02.ЭК Экзамен по модулю)

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

**МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Учебная аудитория**, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория** для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций:** специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

**Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

**Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к

сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

### **МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Учебная аудитория**, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория** для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций:** специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

#### **Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

##### **Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

#### **Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

### **ПП.02.01 Производственная практика**

**Учебный кабинет** для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

##### **Основное оборудование:**

мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя; персональный компьютер; набор демонстрационного оборудования (проектор, экран)

#### **Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

**Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

**Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

***Основная литература:***

- 1 Воронина М.С. Технология открытия, продвижения и функционирования предприятий общественного питания : учебное пособие для СПО / Воронина М.С.. — Саратов : Профобразование, 2022. — 514 с. — ISBN 978-5-4488-1424-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116306.html>
2. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2023. — 194 с. — ISBN 978-5-4488-1656-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/134200.html>

***Дополнительная литература:***

1. Мезенцева Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Мезенцева Г.В.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88443.html>
2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2024. — 416 с. — ISBN 978-5-394-05586-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/144199.html>

***Официальные издания:***

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление

Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

***Электронно-библиотечные системы:***

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. – [URL: https://www.iprbookshop.ru/](https://www.iprbookshop.ru/).

***Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:***

1. Официальный интернет-портал правовой информации. – [URL: http://pravo.gov.ru/](http://pravo.gov.ru/).

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. – [URL: https://docs.edu.gov.ru/#activity=106](https://docs.edu.gov.ru/#activity=106).

3. Научная электронная библиотека. – [URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp](https://www.elibrary.ru/defaultx.asp).

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – [URL: https://cyberleninka.ru/](https://cyberleninka.ru/).

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

***Лицензионное программное обеспечение:***

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition  
2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)

3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)

4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

***свободно распространяемое программное обеспечение***

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)

2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)

3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)

4. GIMP (редактор растровой графики) ([www.gimp.org](http://www.gimp.org))

5. Inkscape (векторная графика) ([www.inkscape.org](http://www.inkscape.org))

***Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет:***

| №  | Наименование портала<br>(издания, курса, документа)             | Ссылка                                                                                                                  |
|----|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Сайт для предприятий общественного питания                      | <a href="https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966">https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966</a>           |
| 2. | Все о ресторанном бизнесе                                       | <a href="https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567">https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567</a>     |
| 3. | Журнал «Гастроном»                                              | <a href="https://www.gastronom.ru/?ysclid=lps5elbz2k159285990">https://www.gastronom.ru/?ysclid=lps5elbz2k159285990</a> |
| 4. | Профессиональный журнал о шеф-поварах и для шеф-поваров «Bones» | <a href="https://bonesmagazine.ru/?ysclid=lps5gbudl109788378">https://bonesmagazine.ru/?ysclid=lps5gbudl109788378</a>   |

|    |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5. | Хохлов Д.А., Бражникова А.С.<br>Ключевые критерии выбора ресторанов и сценарии заказа доставки еды в Москве//Вестник университета. 2024. № 1. С. 29—40                                                      | <a href="https://cyberleninka.ru/article/n/klyuchevye-kriterii-vybora-restoranol-i-stsenarii-zakaza-dostavki-edy-v-moskve">https://cyberleninka.ru/article/n/klyuchevye-kriterii-vybora-restoranol-i-stsenarii-zakaza-dostavki-edy-v-moskve</a>                                   |
| 6. | Как меняется российский ресторанный рынок                                                                                                                                                                   | <a href="https://sber.pro/publication/svoi-produkti-konkurenciya-v-onlaine-i-modulnii-fastfud-kak-menyaetsya-rossiiskii-restorannii-rinok/">https://sber.pro/publication/svoi-produkti-konkurenciya-v-onlaine-i-modulnii-fastfud-kak-menyaetsya-rossiiskii-restorannii-rinok/</a> |
| 7. | Седельников, В. М. Основные тренды развития рынка общественного питания в России / В. М. Седельников // Инновационное развитие экономики: тенденции и перспективы. – 2021. – Т. 1. – С. 7-16. – EDN HKMKDI. | <a href="http://www.elibrary.ru/download/elibrary_47696174_75247476.pdf">www.elibrary.ru/download/elibrary_47696174_75247476.pdf</a>                                                                                                                                              |

### 3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

**Порядок проведения учебных занятий по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» (МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,**

**МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,**

**ПП.02.01 Производственная практика,  
ПМ.02.ЭК Экзамен по модулю) для инвалидов и лиц с ОВЗ**

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы профессионального модуля и условия организации обучения по данной рабочей программе

профессионального модуля для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данному профессиональному модулю обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данному профессиональному модулю проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации данного профессионального модуля на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;

- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данному профессиональному модулю обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем

и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными



возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1-2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1-2 первых

стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации, утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данному профессиональному модулю используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

### **Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности, с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий; с требованиями к результатам освоения

профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: лекции, семинары, практические занятия, в том числе с приглашением работодателей, анализ производственных ситуаций, ознакомительные экскурсии в учреждения будущей профессиональной деятельности обучающихся, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Студентам обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля; организуется самостоятельная работа студентов под управлением преподавателей и предоставляется консультационная помощь.

В рамках профессионального модуля предусмотрена производственная практика в объеме 144 часа.

Изучение программы модуля завершается экзаменом по модулю, который предполагает представление портфолио профессиональных достижений студента и защиту методических материалов (См. Приложения).

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.02  
«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных  
категорий потребителей, видов и форм обслуживания»  
(МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к  
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  
ассортимента,**

**МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации  
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  
ассортимента,**

**ПП.02.01 Производственная практика,  
ПМ.02.ЭК Экзамен по модулю)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль производится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом по модулю, который проводит экзаменационная комиссия.

Формы и методы текущего и итогового контроля по

профессиональному модулю разрабатываются Университетом Синергия и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно–измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Критерии оценки текущего контроля успеваемости | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>иметь практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p> | -                                              | <p><u>Формы контроля обучения:</u></p> <p><u>Текущий контроль:</u></p> <p>Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: прохождение практики (отчет по практике)</p> <p>Лабораторные работы: выполнение лабораторных работ с использованием необходимого оборудования</p> <p>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u></p> <p><u>Методы оценки результатов обучения:</u> - формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;</p> <p>- оценка самостоятельности и творческого подхода;</p> <p>- оценка выполнения индивидуальных заданий;</p> <p>- оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;</p> <p>- проверка и оценка отчета и практик</p> <p>накопительная оценка</p> |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Критерии оценки текущего контроля успеваемости                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>уметь:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>разрабатывать, изменять ассортимент,</p> <p>разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих</p> | <p><b>Практическое занятие,</b><br/>Отчет по практикуму</p> <p>10-8 – практикум выполнен верно в срок, представлен грамотный отчет.</p> <p>7-5– практикум выполнен верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.</p> <p>4-1- практикум выполнен в срок и содержит концептуальные ошибки.</p> <p>0- практикум не выполнен.</p> <p><b>Лабораторные работы,</b><br/>Отчет по лабораторной работе</p> <p>10-8 – лабораторная работа выполнена верно в срок, представлен грамотный отчет.</p> <p>7-5– лабораторная работа выполнена верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.</p> <p>4-1- лабораторная работа выполнена в срок и содержит концептуальные ошибки.</p> <p>0- лабораторная работа не выполнена.</p> | <p><b>Формы контроля обучения:</b><br/><u>Текущий контроль:</u><br/>Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: прохождение практики (отчет по практике)</p> <p>Лабораторные работы: выполнение лабораторных работ с использованием необходимого оборудования.</p> <p>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u><br/><u>Методы оценки результатов обучения:</u> - формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;<br/>- оценка самостоятельности и творческого подхода;<br/>- оценка выполнения индивидуальных заданий;<br/>- оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;<br/>- проверка и оценка отчета и практик<br/>накопительная оценка</p> |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Критерии оценки текущего контроля успеваемости                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>знать:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> | <p><b>Практическое занятие,</b><br/>Отчет по практикуму<br/>10-8 – практикум выполнен верно в срок, представлен грамотный отчет.<br/>7-5– практикум выполнен верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.<br/>4-1- практикум выполнен в срок и содержит концептуальные ошибки.<br/>0- практикум не выполнен.</p> | <p><u>Формы контроля обучения:</u><br/><u>Текущий контроль:</u><br/>Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: прохождение практики (отчет по практике)<br/>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий<br/><u>Промежуточная аттестация</u><br/><u>Методы оценки результатов обучения:</u> - формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;<br/>- оценка самостоятельности и творческого подхода;<br/>- оценка выполнения индивидуальных заданий;<br/>- оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;<br/>- проверка и оценка отчета и практик<br/>накопительная оценка</p> |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Критерии оценки текущего контроля успеваемости | Формы и методы оценки |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------|
| актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок |                                                |                       |

### Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю

Промежуточная аттестация по ПМ.02 проводится в форме экзамена по модулю; зачета по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента проводится; зачета с оценкой по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и зачета с оценкой по ПП.02.01 Производственная практика.

| Форма контроля                            | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Экзамен по модулю<br>ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8 | Экзамен по модулю включает в себя:<br>выполнение заданий (1-2 типа), защита отчета по практике:<br><br>Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их | Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале:<br>Задание 1: 0-30 баллов<br>Задание 2: 0-30 баллов<br>Задание 3: 0-40 баллов<br><br><b>-90 и более (отлично) –</b><br><b>Задания 1, 2</b> - ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Практическое задание выполнено правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.<br><b>Задания 3</b> - выполнил |

| Форма контроля | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | <p>особенностей и взаимосвязи между ними;</p> <p>Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;</p> <p>Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения модуля в процессе прохождения производственной практики</p> | <p>индивидуальное задание по производственной практике; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые в полной мере соответствуют области профессиональной деятельности; во время защиты свободно, исчерпывающе и аргументированно ответил на все вопросы по существу; правильно оформил отчет о прохождении производственной практики;</p> <p>имеет положительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-70 и более (хорошо) –</b><br/> <b>Задания 1,2</b> - ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. <b>Ход</b> выполнения практического задания правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.<br/> <b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по производственной практике; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые в полной мере соответствуют области профессиональной деятельности; во время защиты ответил на все вопросы по существу без должной аргументации; оформил отчет о прохождении производственной практики с незначительными недостатками; имеет положительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-50 и более (удовлетворительно)</b><br/> <b>Задание 1, 2</b>– ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Практическое задание выполнено</p> |



| Форма контроля | Процедура оценивания | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                      | <p>частично.</p> <p><b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по производственной практике не в полном объеме; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые частично соответствуют области профессиональной деятельности;</p> <p>во время защиты ответил не на все вопросы по существу;</p> <p>оформил отчет о прохождении производственной практики с недостатками;</p> <p>имеет удовлетворительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-Менее 50 (неудовлетворительно)</b></p> <p><b>Задание 1, 2</b> – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Практическое задание не выполнено.</p> <p><b>Задания 3</b> – не выполнил индивидуальное задание по производственной практике; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые не соответствуют области профессиональной деятельности;</p> <p>во время защиты не ответил на заданные вопросы или ответил неверно, не по существу;</p> <p>неправильно оформил отчет о прохождении производственной практики;</p> <p>имеет отрицательное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> |

| Форма контроля                               | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Зачет</b><br>ОК 02, ПК 2.1, ПК 2.3        | <p>Зачет представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя.</p> <p>Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения, обучающегося принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними;</p> <p>Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;</p> <p>Задания №3 – задания на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения дисциплины</p> | <p>Вопрос 1: 0-30<br/>Вопрос 2: 0-30<br/>Вопрос 3: 0-40</p> <p>«Зачтено»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 90-100 – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Задания выполнены правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.</li> <li>– 70-89 – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Ход выполнения заданий правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.</li> <li>– 50-69 – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Задание выполнено частично.</li> </ul> <p>«Не зачтено»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– менее 50 – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Задания не выполнены.</li> </ul> |
| <b>Зачет с оценкой</b><br>ПК 2.2, ПК 2.4-2.8 | <p><b>Зачет с оценкой</b> представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя:</p> <p>Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины (курса), а также позволяющий оценить степень</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Выполнение обучающимся заданий билета оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>1 вопрос: 0-30;<br/>2 вопрос: 0-30;<br/>3 вопрос: 0-40.</p> <p>— <b>90-100 (отлично)</b> – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| Форма контроля                                                                       | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | <p>владения обучающимся принципами предметной области дисциплины (курса), понимание их особенностей и взаимосвязи между ними;</p> <p>Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины (курса) и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;</p> <p>Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения МДК (решение задачи).</p> | <p>— <b>70 -89 (хорошо)</b> – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.</p> <p>— <b>50-69 (удовлетворительно)</b> – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология.</p> <p>— <b>менее 50 баллов (неудовлетворительно)</b> – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p><b>Зачет с оценкой</b><br/>Производственная практика<br/>ОК 02, ПК 2.1-ПК 2.8</p> | <p><b>Зачет с оценкой</b> по производственной практике представляет собой проверку выполнения обучающимся заданий практики и подтверждением его результатов<br/><i>Отчет по производственной практике:</i><br/>Предоставление отчета о прохождении производственной практики</p>                                                                                                                                                                                                                              | <p>Оценка по производственной практике формируется на основе показателей и критериев оценивания результатов прохождения практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществил подборку источников информации в соответствии с индивидуальным заданием (max 5 баллов);</li> <li>-осуществил подборку актуальных первичных данных, материалов (max 5 баллов);</li> <li>-выполнил требования к содержательной части отчета, виды работ соответствуют индивидуальному заданию (max 20 баллов);</li> <li>-проявил высокий уровень самостоятельности при проведении анализа (max 20 баллов);</li> <li>-квалифицированно обработан собранный материал, данные (max 20 баллов);</li> <li>-выполнил требования к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД (max 20 баллов);</li> <li>-выполнил требования к оформлению отчета по практике в формате презентации PowerPoint (max 20</li> </ul> |

| Форма контроля | Процедура оценивания | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                |
|----------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                      | баллов).<br><b>Итоговая оценка:</b><br>«Отлично» -90-100;<br>«Хорошо» -89-70;<br>«Удовлетворительно» -69-50;<br>«Неудовлетворительно» - 49-0 |

***Типовые задания по проведению промежуточной аттестации по  
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к  
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  
ассортимента***

***Задания 1 типа***

1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.

2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)

4. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов.

5. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.

6. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции.

7. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции

8. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.

9. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения

10. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции.

11. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.

12. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи.

13. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции.

14. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).

15. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

16. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.

17. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов

### ***Задания 2 типа***

1. Дайте характеристику принципа приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность. Приведите примеры.

2. Дайте характеристику принципа приготовления горячей кулинарной продукции: сочетаемость. Приведите примеры.

3. Дайте характеристику принципа приготовления горячей кулинарной продукции: взаимозаменяемость пищевых продуктов. Приведите примеры взаимозаменяемости.

4. Какие вы знаете способы термической обработки пищевых продуктов. Дайте их краткую характеристику, приведите примеры использования данных способов в технологическом процессе.

5. Назовите виды технологического оборудования, обеспечивающее применение различных способов термической обработки. Приведите примеры.

6. Охарактеризуйте процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Назовите факторы, влияющие на интенсивность этих процессов.

7. Какие вы знаете способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной? Приведите примеры.

8. Опишите этапы технологического процесса горячей кулинарной продукции из мяса. Какие факторы влияют на эффективность каждого этапа. Приведите примеры.

9. Опишите требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП, предъявляемые к производству горячей кулинарной продукции. Какие мероприятия позволяют обеспечить выполнение этих требований на предприятии питания?

10. Опишите точки контроля в технологическом процессе при приготовлении блюд. Какие методы контроля используются при этом. Приведите примеры.

11. В каких случаях используется шоковая заморозка в технологическом процессе и реализации горячей кулинарной продукции.

приведите примеры. Укажите условия и сроки хранения данной продукции.

12. Опишите способы подачи горячей кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов. Укажите температуру подачи и сроки хранения.

13. Опишите способы подачи горячей кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов. Укажите температуру подачи и сроки хранения.

14. Опишите процесс подготовки горячей кулинарной продукции к транспортированию. Какие требования нужно соблюдать при этом. Укажите риски и контрольные точки.

15. Опишите правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Каким нормативным документом необходимо руководствоваться.

16. Опишите основные правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Каким нормативным документом необходимо руководствоваться.

17. Какие технологические документы, разрабатываемые на предприятиях общественного питания вы знаете. Дайте их характеристику. Приведите примеры.

18. Опишите требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Какие мероприятия позволяют соблюдать данные требования на предприятиях питания.

19. Опишите требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов. Какие мероприятия позволяют соблюдать данные требования на предприятиях питания.

20. Укажите виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

### ***Задания 3 типа***

#### **Задание 1.**

Сколько килограммов моркови весом брутто необходимо использовать в декабре, чтобы получить 25 кг очищенной моркови весом нетто?

#### **Задание 2**

Определить массу брутто хека серебристого среднего размера (потрошеного, обезглавленного) для получения 15 кг чистого филе

#### **Задание 3**

Найти необходимое количество продуктов для приготовления 75 порций соуса красного основного к зразам картофельным в ноябре по II колонке Сборника рецептур.

#### **Задание 4**

Составьте технологическую схему приготовления бульона куриного,

укажите риски в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН).

### **Задание 5**

Выписать продукты для приготовления 70 порций соуса абрикосового к пудингу из творога по I колонке Сборника рецепту

### **Задание 6**

Для приведенных блюд укажите сроки и условия хранения: Суп «Харчо», «Рулет мясной», «Тефтели рыбные», «Рыба, жаренная в кляре»  
Ответ подготовьте в виде таблицы

| Наименование блюда | Условия хранения, t | Сроки хранения, ч, дн. |
|--------------------|---------------------|------------------------|
|                    |                     |                        |

***Типовые задания по проведению промежуточной аттестации по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента***

### ***Задания 1 типа***

1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента

2. Современные методов приготовления супов сложного ассортимента

3. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи

4. Способы осветления бульонов

5. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам

6. Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи

7. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи.

8. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.

9. комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента

10. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов

11. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления.

12. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

13. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян.

14. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий

15. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность.

16. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров.

17. Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

18. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

19. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента

20. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента

21. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика.

22. Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

23. Хранение готовых блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

24. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

25. Методы сервировки и подачи горячей кулинарной продукции с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.

### ***Задания 2 типа***

1. Перечислите виды оттяжек, используемые для осветления бульонов, укажите правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления.

2. Дайте характеристику способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов. Приведите современные мероприятия, позволяющие сокращать потери при производстве.

3. Укажите правила подбора гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.). Приведите примеры.



4. Какие супы региональных кухонь вы знаете? Дайте им характеристику, расскажите особенности приготовления.

5. Опишите правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Приведите примеры посуды, используемой для подачи.

6. Опишите как осуществляется порционирование, упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. Приведите пример использования посуды хранения и транспортировки.

7. Опишите процесс оформления заявки на сырье и продукты для приготовления супов, какие виды документов при этом используются?

8. Перечислите Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов.

9. Какие вы знаете соусы, приготовленные на муке. Дайте их характеристику. Укажите требования к качеству и температуру подачи.

10. Опишите правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Укажите требования к качеству.

11. Какие вы знаете виды мучной пассеровки? Дайте их характеристику, температурные режимы. В технологии приготовления каких соусов используют разные виды пассеровки, обоснуйте свой выбор.

12. Перечислите основные правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Укажите температурные режимы, условия и сроки хранения.

13. Какие вы знаете соусы, входящие в группу масляных, яично-масляных. Дайте их характеристику и особенности приготовления. Укажите требования к качеству и температуру подачи.

14. Дайте характеристику Способам подачи соусов «особо» и «под соусом». Приведите примеры.

15. Дайте характеристику технологии молекулярной кухни. приведите примеры использования данной техники в ресторанной кухне.

16. Что такое технология «су-вид»? Дайте характеристику, особенности технологии. Приведите примеры использования данной технологии при приготовлении ресторанной продукции.

17. Опишите правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Укажите температурные режимы, условия и сроки хранения.

18. Как осуществляется Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам. Приведите примеры.

19. Опишите, какие физико-химические процессы, происходят при приготовлении мучных изделий из теста. Как данные процессы влияют

на качество мучных изделий. Приведите примеры.

20. Чем отличаются способы тепловой обработки рыбы «припускание» и «варка», обоснуйте свой ответ.

21. Назовите виды жарки, которые можно использовать при тепловой обработке мяса. Чем они отличаются друг от друга, укажите режимы жарки.

22. Какие соусы рекомендуются к блюдам из мяса, назовите принципы подбора, ответ обоснуйте. Приведите примеры.

23. Какие вы знаете способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов. какие специи и приправы используют для маринования. Приведите примеры.

24. В чем заключается особенность способа тепловой обработки «тушение», в каких случаях он используется? Приведите примеры тушеных блюд.

25. Опишите, какие способы тепловой обработки можно применять при технологической обработке домашней птицы, дичи, кролика.

### ***Задания 3 типа***

#### **Задание 1.**

Запишите этапы приготовления пасты «Карбонара». Укажите температурные режимы обработки и сроки хранения полуфабрикатов. Ответ выполнить в виде таблицы.

| Этап технологического процесса | Описание | Оборудование, инвентарь | Технологические режимы |
|--------------------------------|----------|-------------------------|------------------------|
|                                |          |                         |                        |

#### **Задание 2**

Определить, сколько гречневой крупы надо заложить в котел емкостью 60 л, чтобы сварить рассыпчатую кашу.

#### **Задание 3**

Составьте общую схему приготовления заправочных супов. Укажите температурные режимы процессов.

#### **Задание 4**

Составьте технологическую схему приготовления кнельной массы. Укажите оборудования и инвентарь, используемый на каждом этапе процесса.

#### **Задание 5**

Подберите соусы к данным блюдам:

- говядина отварная
- рыба жареная
- овощи тушеные
- стейк

***Типовые задания для проведения промежуточной аттестации по***

## *профессиональному модулю – экзамен по модулю*

### *Задания 1 типа*

1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.
2. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов.
3. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.
4. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции.
5. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции
6. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.
7. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения
8. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции.
9. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи.
10. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции.
11. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).
12. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
13. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента
14. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи
15. Способы осветления бульонов
16. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам
17. Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи
18. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи.

19. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.

20. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления.

21. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

22. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян.

23. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность.

24. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров.

25. Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

26. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента

27. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика.

28. Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

29. Хранение готовых блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

30. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

### ***Задания 2 типа***

1. Назовите виды технологического оборудования, обеспечивающее применение различных способов термической обработки. Приведите примеры.

2. Какие вы знаете способы термической обработки пищевых продуктов. Дайте их краткую характеристику, приведите примеры использования данных способов в технологическом процессе.

3. Охарактеризуйте процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Назовите факторы, влияющие на интенсивность этих процессов.

4. Опишите этапы технологического процесса горячей кулинарной продукции из мяса. Какие факторы влияют на эффективность каждого этапа. Приведите примеры.

5. Опишите требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП, предъявляемые к

производству горячей кулинарной продукции. Какие мероприятия позволяют обеспечить выполнение этих требований на предприятии питания?

6. Опишите правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Каким нормативным документом необходимо руководствоваться.

7. Опишите основные правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Каким нормативным документом необходимо руководствоваться.

8. Какие технологические документы, разрабатываемые на предприятиях общественного питания вы знаете. Дайте их характеристику. Приведите примеры.

9. Укажите виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

10. Перечислите виды оттяжек, используемые для осветления бульонов, укажите правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления.

11. Укажите правила подбора гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренек запеченных, чипсов и др.). Приведите примеры.

12. Опишите правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Приведите примеры посуды, используемой для подачи.

13. Опишите как осуществляется порционирование, упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. Приведите пример использования посуды хранения и транспортировки.

14. Опишите процесс оформления заявки на сырье и продукты для приготовления супов, какие виды документов при этом используются?

15. Опишите правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Укажите требования к качеству.

16. Какие вы знаете виды мучной пассеровки? Дайте их характеристику, температурные режимы. В технологии приготовления каких соусов используют разные виды пассеровки, обоснуйте свой выбор.

17. Перечислите основные правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Укажите температурные режимы, условия и сроки хранения.

18. Какие вы знаете соусы, входящие в группу масляных, яично-масляных. Дайте их характеристику и особенности приготовления. Укажите требования к качеству и температуру подачи.

19. Дайте характеристику Способам подачи соусов «особо» и «под

соусом». Приведите примеры.

20. Дайте характеристику технологии молекулярной кухни. Приведите примеры использования данной техники в ресторанной кухне.

21. Что такое технология «су-вид»? Дайте характеристику, особенности технологии. Приведите примеры использования данной технологии при приготовлении ресторанной продукции.

22. Опишите правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Укажите температурные режимы, условия и сроки хранения.

23. Как осуществляется Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам. Приведите примеры.

24. Опишите, какие Физико-химические процессы, происходят при приготовлении мучных изделий из теста. Как данные процессы влияют на качество мучных изделий. Приведите примеры.

25. Чем отличаются способы тепловой обработки рыбы «припускание» и «варка», обоснуйте свой ответ.

26. Назовите виды жарки, которые можно использовать при тепловой обработке мяса. Чем они отличаются друг от друга, укажите режимы жарки.

27. Какие соусы рекомендуются к блюдам из мяса, назовите принципы подбора, ответ обоснуйте. Приведите примеры.

28. Какие вы знаете способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов. какие специи и приправы используют для маринования. Приведите примеры.

29. В чем заключается особенность способа тепловой обработки «тушение», в каких случаях он используется? Приведите примеры тушеных блюд.

30. Опишите, какие способы тепловой обработки можно применять при технологической обработке домашней птицы, дичи, кролика.

### ***Задания 3 типа***

#### **Задание 1.**

Сколько килограммов моркови весом брутто необходимо использовать в декабре, чтобы получить 25 кг очищенной моркови весом нетто?

#### **Задание 2**

Определить массу брутто хека серебристого среднего размера (потрошеного, обезглавленного) для получения 15 кг чистого филе

#### **Задание 3**

Найти необходимое количество продуктов для приготовления 75 порций соуса красного основного к зразам картофельным в ноябре по II колонке Сборника рецептур.

#### **Задание 4**

Составьте технологическую схему приготовления бульона куриного, укажите риски в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН).

#### **Задание 5**

Выписать продукты для приготовления 70 порций соуса абрикосового к пудингу из творога по I колонке Сборника рецепту

#### **Задание 6**

Для приведенных блюд укажите сроки и условия хранения: Суп «Харчо», «Рулет мясной», «Тефтели рыбные», «Рыба, жаренная в кляре»

Ответ подготовьте в виде таблицы

| Наименование блюда | Условия хранения, t | Сроки хранения, ч, дн. |
|--------------------|---------------------|------------------------|
|                    |                     |                        |

#### **Задание 7.**

Запишите этапы приготовления пасты «Карбонара». Укажите температурные режимы обработки и сроки хранения полуфабрикатов. Ответ выполнить в виде таблицы.

| Этап технологического процесса | Описание | Оборудование, инвентарь | Технологические режимы |
|--------------------------------|----------|-------------------------|------------------------|
|                                |          |                         |                        |

#### **Задание 8**

Определить, сколько гречневой крупы надо заложить в котел емкостью 60 л, чтобы сварить рассыпчатую кашу.

#### **Задание 9**

Составьте общую схему приготовления заправочных супов. Укажите температурные режимы процессов.

#### **Задание 10**

Составьте технологическую схему приготовления кнельной массы. Укажите оборудования и инвентарь, используемый на каждом этапе процесса.

#### **Задание 11**

Подберите соусы к данным блюдам:

- говядина отварная
- рыба жареная
- овощи тушеные
- стейк

***Задание 3 типа – защита отчета по производственной практике.***

1. Какая информация была вам необходима для выполнения конкретных профессиональных задач в ходе прохождения практики?

2. Какие способы поиска и анализа информации были применены для выполнения поставленных задач?

3. На основании каких нормативных документов и аналитических данных были решены поставленные задачи?

4. Опишите организацию рабочих мест, уборку рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты

5. Как проводится обработка редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.

6. Как проводится формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.

7. Опишите Подготовку к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.

8. Как осуществляется организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции

***Типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике***

1. Какая информация была вам необходима для выполнения конкретных профессиональных задач в ходе прохождения практики?

2. Какие способы поиска и анализа информации были применены для выполнения поставленных задач?

3. На основании каких нормативных документов и аналитических данных были решены поставленные задачи?

4. Опишите организацию рабочих мест, уборку рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты

5. Как проводится обработка редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.

6. Как проводится формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.

7. Опишите Подготовку к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.

8. Как осуществляется организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции



## I. ПРИЛОЖЕНИЯ

(комплект отчетной документации в случае, если обучающийся проходит практическую подготовку на базе профильного структурного подразделения Университета «Синергия»)



### Приложение 1.1. Шаблон оформления индивидуального задания

Негосударственное образовательное частное учреждение  
высшего образования  
«Московский финансово-промышленный университет  
«Синергия»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета

Университета «Синергия»

(подпись)

(И.О. Фамилия)

М.П.

Специальность: \_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

### Индивидуальное задание

по \_\_\_\_\_ практике  
(наименование вида практики)

по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)

обучающегося группы \_\_\_\_\_  
(шифр)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)

| №<br>п/п | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Период<br>выполнения<br>работ <sup>1</sup>         |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.       | <p><b>Ознакомительная лекция, включая инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.</b></p> <p>Пройти инструктивное совещание с руководителем практической подготовки от Образовательной организации, на котором ознакомиться с кругом обязанностей по определенным видам работ, связанным с будущей профессиональной деятельностью, а также уточнить правила в отношении субординации, внешнего вида, внутреннего трудового распорядка и режима конфиденциальности.</p> <p>Пройти инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов (в случае медицинских противопоказаний к выполнению</p> | <i>Первый день<br/>практической<br/>подготовки</i> |

<sup>1</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|    | определенных видов деятельности – принести подтверждающую справку из медицинского учреждения).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                        |
| 2. | <p><b>Изучение организационной структуры исследуемой организации – объекта прохождения практики.</b></p> <p>Знакомство с профилем деятельности исследуемой организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики.</p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность исследуемой организации.</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><i>Со второго по предпоследний день практической подготовки</i></p> |
| 3. | <p><b>Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников.</b></p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                        |
| 4. | <p><b>Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х.</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                        |
| 5. | <p><b>Обработка и систематизация полученного фактического материала.</b></p> <p>С целью подготовки к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.ХХ _____ осуществить комплексный анализ результатов выполненных видов работ, оформить презентационные материалы, разработать свои предложения и рекомендации на основе сравнения полученных в процессе обучения теоретических знаний с навыками, полученными в период прохождения практики.</p>                                                                                                                                                   | <p><i>Предпоследний день практической подготовки</i></p>               |
| 6. | <p><b>Оформление отчетных документов о прохождении практики и экспертная оценка результатов ее прохождения.</b></p> <p><i>Оформить отчет о прохождении практики</i> в формате презентации PowerPoint, содержащий базовую и информационно-вспомогательную информацию, согласно структуре, указанной в настоящем индивидуальном задании.</p> <p>Разместить полностью оформленный комплект отчетной документации по практике в электронной информационно-образовательной среде Университета «Синергия» на платформе lms.synergy.ru руководителю практики от Образовательной организации для экспертной оценки результатов ее прохождения.</p> | <p><i>Последний день практической подготовки</i></p>                   |

Обучающийся индивидуальное задание получил(а): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)  
(расшифровка)

## Приложение 1.2.

Шаблон оформления отчета о прохождении практики,  
содержащего базовую и информационно-  
вспомогательную информацию  
согласно структуре,  
указанной в индивидуальном задании



НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»

Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_

### ОТЧЕТ

о прохождении \_\_\_\_\_ практики

по профессиональному модулю ПМ.ХХ

в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность ХХ.ХХ.ХХ \_\_\_\_\_

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_  
ФИО Руководителя: \_\_\_\_\_



## Содержание

1. Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов
2. Изучение организационной структуры исследуемого предприятия
3. Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников
4. Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых знаний, умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х. \_\_\_\_\_
5. Обработка и систематизация полученного фактического материала



**Аттестационный лист**

\_\_\_\_\_,  
(Ф.И.О. обучающегося)  
обучающий(ая)ся группы \_\_\_\_\_ по специальности **XX.XX.XX**  
\_\_\_\_\_,  
(шифр) (код и наименование  
специальности)  
успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_ практику по профессиональному  
модулю  
(наименование вида практики)  
**ПМ.XX**

(наименование профессионального модуля)  
в объеме \_\_\_\_\_ часов<sup>2</sup> с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года<sup>3</sup>.

**I. Заключение-анализ результатов освоения программы практики:**

Индивидуальное задание по \_\_\_\_\_  
практике  
(наименование вида практики)  
по профессиональному модулю ПМ.XX \_\_\_\_\_  
обучающимся  
(наименование профессионального модуля)

(нужное отметить ✓):

- ☐ выполнено;
- ☐ выполнено не в полном объеме;
- ☐ не выполнено;

**Работа с источниками информации (нужное отметить ✓):**

**Обучающийся:**

- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые частично могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ не осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, или данные материалы не могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;

**Владение материалом по \_\_\_\_\_ практике (нужное  
отметить ✓):**

(наименование вида практики)

<sup>2</sup> Объем часов указывается из расчета 36 часов в неделю. Например, определен срок организации практической подготовки – 2 недели, что составляет 72 часа.

<sup>3</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

**Обучающийся:**

- ☐ умело анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ неправильно анализирует полученный во время практики материал;

**Задачи, поставленные на период практики,**

*(наименование вида практики)*

**обучающимся (нужное отметить ✓):**

- ☐ решены в полном объеме;
- ☐ решены в полном объеме, но не полностью раскрыты;
- ☐ решены частично, нет четкого обоснования и детализации;
- ☐ не решены;

**Спектр выполняемых обучающимся функций в период прохождения практики области профессиональной деятельности** *(наименование вида практики)*

**по профессиональному модулю ПМ.ХХ** *(наименование профессионального модуля)* **(нужное отметить ✓):**

- ☐ соответствует;
- ☐ в основном соответствует;
- ☐ частично соответствует;
- ☐ не соответствует;

**Оформление обучающимся отчета по практике**

*(наименование вида практики)*

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ отчет о прохождении практики оформлен правильно;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с незначительными недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен неверно;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой профессионального модуля ПМ.ХХ** *(наименование профессионального модуля)*, **обучающийся**

**продemonстрировал следующий уровень владения общими компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой профессионального модуля ПМ.ХХ** *(наименование профессионального модуля)*, **обучающийся**

**продemonстрировал следующий уровень владения профессиональными компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий.

Примечание:

☐ Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во нестандартных ситуациях.

☐ Средний уровень – обучающийся выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.

☐ Низкий уровень – при выполнении профессиональной деятельности обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

## II. Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики:

| № п/п                                                                                | Наименование показателя                                                                                                                        | Максимальное количество баллов | Оценка качества выполнения каждого вида работ (в баллах) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>1. Качество подобранного материала для проведения анализа</b>                     |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 1.1.                                                                                 | Наличие источников информации в соответствии с индивидуальным заданием                                                                         | 5                              |                                                          |
| 1.2.                                                                                 | Наличие актуальных первичных данных, материалов                                                                                                | 5                              |                                                          |
| <b>2. Качественная оценка проведенного анализа источников и собранных материалов</b> |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 2.1.                                                                                 | Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие видов работы индивидуальному заданию                                         | 20                             |                                                          |
| 2.2.                                                                                 | Оценка степени самостоятельности проведенного анализа                                                                                          | 20                             |                                                          |
| 2.3.                                                                                 | Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных                                                                              | 20                             |                                                          |
| <b>3. Выполнение общих требований к проведению практики</b>                          |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 3.1.                                                                                 | Выполнение требований к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД Х. _____                                   | 20                             |                                                          |
| 3.2.                                                                                 | Выполнение требований к оформлению отчета по практике, содержащего базовую и информационно-вспомогательную информацию по итогам ее прохождения | 10                             |                                                          |
|                                                                                      | <b>Итого:</b>                                                                                                                                  | 100                            |                                                          |

Замечания руководителя практики от Образовательной организации:

---

---

---

---

Руководитель практики  
от Образовательной организации

(Ф.И.О.)

(подпись)

## II. ПРИЛОЖЕНИЯ

(комплект отчетной документации в случае, если обучающийся проходит практическую подготовку на базе Профильной организации)

### Приложение 2.1.

Шаблон оформления индивидуального задания



Негосударственное образовательное частное учреждение  
высшего образования  
«Московский финансово-промышленный университет  
«Синергия»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета

Университета «Синергия»

(подпись)

(И.О. Фамилия)

М.П.

Специальность: \_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

### Индивидуальное задание

по \_\_\_\_\_ практике  
(наименование вида практики)

по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)

обучающегося группы \_\_\_\_\_  
(шифр)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)

| №<br>п/п | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Период<br>выполнения<br>работ <sup>4</sup>         |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 7.       | <p><b>Ознакомительная лекция, включая инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.</b></p> <p>Пройти инструктивное совещание с ответственным лицом (руководителем) от Профильной организации, на котором ознакомиться с кругом обязанностей по определенным видам работ, связанным с будущей профессиональной деятельностью, а также уточнить правила в отношении субординации, внешнего вида, внутреннего трудового распорядка и режима конфиденциальности.</p> <p>Пройти инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов (в случае медицинских противопоказаний к выполнению определенных видов деятельности – принести подтверждающую справку из медицинского учреждения).</p> | <i>Первый день<br/>практической<br/>подготовки</i> |

<sup>4</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 8.  | <p><b>Изучение организационной структуры Профильной организации – базы прохождения практики.</b></p> <p>Знакомство с профилем деятельности организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики.</p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность Профильной организации.</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><i>Со второго по предпоследний день практической подготовки</i></p> |
| 9.  | <p><b>Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников.</b></p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                        |
| 10. | <p><b>Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х.</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                        |
| 11. | <p><b>Обработка и систематизация полученного фактического материала.</b></p> <p>С целью подготовки к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.ХХ _____ осуществить комплексный анализ результатов выполненных видов работ, оформить презентационные материалы, разработать свои предложения и рекомендации на основе сравнения полученных в процессе обучения теоретических знаний с навыками, полученными в период прохождения практики.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><i>Предпоследний день практической подготовки</i></p>               |
| 12. | <p><b>Оформление отчетных документов о прохождении практики и экспертная оценка результатов ее прохождения.</b></p> <p><i>Оформить отчет о прохождении практики</i> в формате презентации PowerPoint, содержащий базовую и информационно-вспомогательную информацию, согласно структуре, указанной в настоящем индивидуальном задании.</p> <p><i>Оформить справку</i>, заверенную подписью и печатью (при наличии) ответственного лица от Профильной организации, содержащую сведения о прохождении практики.</p> <p>Разместить полностью оформленный комплект отчетной документации по практике в электронной информационно-образовательной среде Университета «Синергия» на платформе lms.synergy.ru руководителю практики от Образовательной организации для экспертной оценки результатов ее прохождения.</p> | <p><i>Последний день практической подготовки</i></p>                   |

Обучающийся индивидуальное задание получил(а): \_\_\_\_\_

(подпись)  
(расшифровка)



## Приложение 2.2.

Шаблон оформления отчета о прохождении практики,  
содержащего базовую и информационно-  
вспомогательную информацию  
согласно структуре,  
указанной в индивидуальном задании



НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»

Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_

### ОТЧЕТ

о прохождении \_\_\_\_\_ практики

по профессиональному модулю ПМ.ХХ

в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность ХХ.ХХ.ХХ \_\_\_\_\_

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_  
ФИО Руководителя: \_\_\_\_\_



## Содержание

1. Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов
2. Изучение организационной структуры исследуемого предприятия
3. Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников
4. Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых знаний, умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х. \_\_\_\_\_
5. Обработка и систематизация полученного фактического материала



## Аттестационный лист

\_\_\_\_\_,  
обучающий(ая)ся группы \_\_\_\_\_ по специальности **XX.XX.XX**  
\_\_\_\_\_,  
(Ф.И.О. обучающегося) (шифр) (код и наименование специальности)  
успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_ практику по профессиональному модулю  
(наименование вида практики)  
**ПМ.XX**

\_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)  
в объеме \_\_\_\_\_ часов<sup>5</sup> с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года<sup>6</sup>.

**I. \_\_\_\_\_ Заключение-анализ  
результатов освоения программы практики:**

**Индивидуальное задание по \_\_\_\_\_**  
**практике по \_\_\_\_\_**  
(наименование вида практики)  
**профессиональному модулю ПМ.XX \_\_\_\_\_**  
**обучающимся \_\_\_\_\_**  
(наименование профессионального модуля)

(нужное отметить ✓):

- ☐ выполнено;
- ☐ выполнено не в полном объеме;
- ☐ не выполнено;

**Работа с источниками информации (нужное отметить ✓):**  
**Обучающийся:**

- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые частично могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ не осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, или данные материалы не могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;

<sup>5</sup> Объем часов указывается из расчета 36 часов в неделю. Например, определен срок организации практической подготовки – 2 недели, что составляет 72 часа.

<sup>6</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

**Владение материалом по \_\_\_\_\_ практике (нужное отметить ✓):**

*(наименование вида практики)*

**Обучающийся:**

- ☐ умело анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ неправильно анализирует полученный во время практики материал;

**Задачи, поставленные на период \_\_\_\_\_ практики, обучающимся (нужное отметить ✓):**

*(наименование вида практики)*

- ☐ решены в полном объеме;
- ☐ решены в полном объеме, но не полностью раскрыты;
- ☐ решены частично, нет четкого обоснования и детализации;
- ☐ не решены;

**Спектр выполняемых обучающимся функций в период прохождения практики области профессиональной деятельности по \_\_\_\_\_**

*(наименование вида практики)*

**профессиональному модулю ПМ.XX**

*(наименование профессионального модуля)*

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ соответствует;
- ☐ в основном соответствует;
- ☐ частично соответствует;
- ☐ не соответствует;

**Оформление обучающимся отчета по \_\_\_\_\_ практике**

*(наименование вида практики)*

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ отчет о прохождении практики оформлен правильно;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с незначительными недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен неверно;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой профессионального модуля ПМ.XX**

*(наименование профессионального модуля)*

**обучающийся продемонстрировал следующий уровень владения общими компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_,**  
(наименование профессионального модуля)

**обучающийся продемонстрировал следующий уровень владения профессиональными компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий.

*Примечание:*

☐ Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во внештатных ситуациях.

☐ Средний уровень – обучающийся выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.

☐ Низкий уровень – при выполнении профессиональной деятельности обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

## **II. Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики:**

| <b>№ п/п</b>                                                                         | <b>Наименование показателя</b>                                                                                                                 | <b>Максимальное количество баллов</b> | <b>Оценка качества выполнения каждого вида работ (в баллах)</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>4. Качество подобранного материала для проведения анализа</b>                     |                                                                                                                                                |                                       |                                                                 |
| 1.1.                                                                                 | Наличие источников информации в соответствии с индивидуальным заданием                                                                         | 5                                     |                                                                 |
| 1.2.                                                                                 | Наличие актуальных первичных данных, материалов                                                                                                | 5                                     |                                                                 |
| <b>5. Качественная оценка проведенного анализа источников и собранных материалов</b> |                                                                                                                                                |                                       |                                                                 |
| 2.1.                                                                                 | Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие видов работы индивидуальному заданию                                         | 20                                    |                                                                 |
| 2.2.                                                                                 | Оценка степени самостоятельности проведенного анализа                                                                                          | 20                                    |                                                                 |
| 2.3.                                                                                 | Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных                                                                              | 20                                    |                                                                 |
| <b>6. Выполнение общих требований к проведению практики</b>                          |                                                                                                                                                |                                       |                                                                 |
| 3.1.                                                                                 | Выполнение требований к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД Х. _____                                   | 20                                    |                                                                 |
| 3.2.                                                                                 | Выполнение требований к оформлению отчета по практике, содержащего базовую и информационно-вспомогательную информацию по итогам ее прохождения | 10                                    |                                                                 |
|                                                                                      | <b>Итого:</b>                                                                                                                                  | 100                                   |                                                                 |

Замечания руководителя практики от Образовательной организации:

---

---

---

---

---

---

---

---

Руководитель практики  
от Образовательной организации

---

*(Ф.И.О.)*

*(подпись)*

#### Приложение 2.4.

Шаблон договора о практической подготовке обучающихся,  
заключаемый между организацией,  
осуществляющей образовательную деятельность,  
и организацией, осуществляющей деятельность  
по профилю соответствующей образовательной программы

#### Договор

о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией,  
осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей  
деятельность по профилю соответствующей образовательной программы

г. Москва

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Негосударственное образовательное частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный университет «Синергия», именуемое в  
дальнейшем «Организация», в лице декана факультета \_\_\_\_\_,  
действующей на основании доверенности от XX.XX.20XX г. № \_\_\_\_\_, с одной стороны,  
и \_\_\_\_\_, именуемое(ая/ый) в дальнейшем  
«Профильная организация», в лице \_\_\_\_\_, действующего(ей) на  
основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а  
вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

#### 1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся (далее - Практическая подготовка).

1.2. Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется Практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы, сроки организации Практической подготовки, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 1).

1.3. Реализация компонентов образовательной программы, согласованных Сторонами в Приложении № 1 к настоящему Договору (далее - компоненты образовательной программы), осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 2).

#### 2. Права и обязанности Сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1 не позднее, чем за 10 (десять) рабочих дней до начала Практической подготовки по каждому компоненту образовательной программы представить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством Практической подготовки;

2.1.2 назначить руководителя по Практической подготовке от Организации, который:

- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме Практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;
- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Организации, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-

эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.1.3 при смене руководителя по Практической подготовке в 10-тидневный срок сообщить об этом Профильной организации;

2.1.4 установить виды учебной деятельности, практики и иные компоненты образовательной программы, осваиваемые обучающимися в форме Практической подготовки, включая место, продолжительность и период их реализации;

2.1.5 направить обучающихся в Профильную организацию для освоения компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки;

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1 создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;

2.2.2 назначить ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки со стороны Профильной организации;

2.2.3 при смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в 10-тидневный срок сообщить об этом Организации;

2.2.4 обеспечить безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.2.5 проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, и сообщать руководителю Организации об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте;

2.2.6 ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации, правилами по охране труда и технике безопасности;

2.2.7 провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности;

2.2.8 предоставить обучающимся и руководителю по Практической подготовке от Организации возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (Приложение № 2 к настоящему Договору), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения;

2.2.9 обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю по практической подготовке от Организации;

2.2.10 обеспечить продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше продолжительностью не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ);

2.2.11 обеспечить продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте от 16 лет до 18 лет не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

2.3. Организация имеет право:

2.3.1 осуществлять контроль соответствия условий реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки требованиям настоящего Договора;

2.3.2 запрашивать информацию об организации Практической подготовки, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей

профессиональной деятельностью;

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1 требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации;

2.4.2 в случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период организации Практической подготовки, режима конфиденциальности приостановить реализацию компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки в отношении конкретного обучающегося;

### 3. Срок действия договора

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

3.2. Любая из сторон вправе расторгнуть настоящий Договор с предварительным письменным уведомлением другой стороны за один месяц, но не позднее, чем за 15 (пятнадцать) рабочих дней до начала практики.

3.3. Настоящий Договор является безвозмездным и не предусматривает финансовых обязательств сторон.

### 4. Заключительные положения

4.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

4.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

### 5. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:

Организация:

Негосударственное образовательное частное  
учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_

ИНН:

ОГРН:

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1

ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество  
при наличии)

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество  
при наличии)

М.П. (при наличии)

М.П.



Приложение №1  
к Договору о практической подготовке обучающихся,  
заключаемому между организацией, осуществляющей  
образовательную деятельность, и организацией,  
осуществляющей деятельность по профилю  
соответствующей образовательной программы

Для организации практической подготовки Организация направляет в Профильную организацию обучающихся по следующим основным образовательным программам:

| №<br>п/п | Образовательная<br>программа              | Количество<br>обучающихся,<br>осваивающих<br>соответствующие<br>компоненты<br>образовательной<br>программы | Компоненты<br>образовательной<br>программы, при<br>реализации которых<br>организуется практическая<br>подготовка                                                                                                                                                                                                                                                            | Сроки<br>организации<br>практической<br>подготовки                         |
|----------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | 43.02.15 Поварское и<br>кондитерское дело | 1<br>(ФИО обучающегося)                                                                                    | Точное наименование<br>практик(и) согласно учебному<br>плану<br><br>Производственная практика  <br>ПМ.02   Организация и ведение<br>процессов приготовления,<br>оформления и подготовки к<br>реализации горячих блюд,<br>кулинарных изделий, закусок<br>сложного ассортимента с<br>учетом потребностей<br>различных категорий<br>потребителей, видов и форм<br>обслуживания | В соответствии с<br>учебным планом<br>и календарным<br>учебным<br>графиком |

**СОГЛАСОВАНО**

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_  
ИНН: \_\_\_\_\_  
ОГРН: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П. (при наличии)

**СОГЛАСОВАНО**

Организация:

Негосударственное образовательное  
частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1  
ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П.

Приложение №2  
к Договору о практической подготовке обучающихся,  
заключаемому между организацией, осуществляющей  
образовательную деятельность, и организацией,  
осуществляющей деятельность по профилю  
соответствующей образовательной программы

Перечень помещений Профильной организации, в которых осуществляется реализация компонентов образовательной программы:

| Наименование структурного подразделения Профильной организации, организующей Практическую подготовку обучающихся | Адрес(а) помещений структурных подразделений Профильной организации, в которых осуществляется Практическая подготовка                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Например,<br/><br/>Кухня ресторана</i>                                                                        | <i>г. Москва, ул. ..., д. ..., офис № ...<br/><br/>(№ кабинета/ офиса указывается при наличии данной информации у студента до начала практики)</i> |

**СОГЛАСОВАНО**

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_  
ИНН: \_\_\_\_\_  
ОГРН: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П. (при наличии)

**СОГЛАСОВАНО**

Организация:

Негосударственное образовательное  
частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1  
ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П.

Приложение 2.5.  
Шаблон справки

Декану факультета \_\_\_\_\_  
Университета «Синергия»  
Фамилия И.О.

от \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. ответственного лица  
от Профильной организации)

**СПРАВКА<sup>7</sup>**

Дана \_\_\_\_\_ в  
том, что

(Ф.И.О. обучающегося полностью)  
он(а) действительно проходил(а)

\_\_\_\_\_ (наименование вида практики)  
( \_\_\_\_\_ **недели**) в  
(количество недель)

\_\_\_\_\_ (наименование Профильной организации)

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Обучающийся(ая) \_\_\_\_\_ успешно  
прошел(а)

(фамилия, инициалы обучающегося)

инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, после чего был(а) допущен(а) к выполнению определенных индивидуальным заданием видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

К должностным обязанностям и поставленным задачам в соответствии с индивидуальным заданием практикант относился добросовестно, проявляя интерес к работе. Порученные задания выполнил в полном объеме в установленные программой практики сроки.

**Ответственное лицо от  
Профильной организации**  
М.П. (при наличии)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<sup>7</sup> Справка оформляется на фирменном бланке Профильной организации (при наличии).

Рассмотрено  
на заседании Ученого совета  
Университета «Синергия»  
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор Университета «Синергия»  
кандидат экономических наук, доцент  
А. И. Васильев  
01.12.2025 г.

**Рабочая программа  
профессионального модуля  
ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки  
к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  
с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания»  
(МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,  
ПП.03.01 Производственная практика,  
ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю)**

|                                    |                                                      |
|------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Наименование специальности:</b> | <b>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b>        |
| <b>Присваиваемая квалификация:</b> | <b>специалист по поварскому и кондитерскому делу</b> |
| <b>Форма обучения:</b>             | <b>очная</b>                                         |

## Содержание

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ..... | 3  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....           | 7  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.03 .....                        | 21 |
| 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.03<br>.....            | 31 |

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

### **1.1.Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «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» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

### **1.2.Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

***иметь практический опыт в:***

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроля хранения и расхода продуктов.

- **уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

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

- **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

### **Цели и задачи производственной практики**

**Цель производственной практики** - комплексное освоение студентами основного вида деятельности «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», по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, формирование общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля «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», а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами.

#### ***Задачи производственной практики:***

1. Применение специальных теоретических знаний, полученных в рамках профессионального модуля, при выполнении конкретных функциональных обязанностей по отдельным должностям;
2. Освоение видов технологий, используемых в практической деятельности конкретного учреждения в соответствии с основными направлениями требований стандартов.
3. Развитие коммуникативных умений с учетом специфики деятельности в сфере гостеприимства, усвоение этических правил, норм и принципов в профессиональной деятельности;
4. Приобретение опыта организационной работы и координация деятельности с отдельными лицами, категориями граждан и группами граждан при организации приема и размещения.

### **1.3. Результаты освоения профессионального модуля**

| <b>Код компетенции</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                                                                                     |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |



| <b>Код компетенции</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                                                                                                                            |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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           |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**(МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,**

**ПП.03.01 Производственная практика,**

**ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю)**

### 2.1. Объем профессионального модуля

| Наименование                       | квалификация                                  |
|------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                                    | специалист по поварскому и кондитерскому делу |
|                                    | часов                                         |
| <b>Всего по ПМ.03, в том числе</b> | 516                                           |
| МДК.03.01, с преподавателем        | 48                                            |
| <b>Консультация</b>                | -                                             |
| МДК.03.02, с преподавателем        | 194                                           |
| Консультация                       | -                                             |
| <b>Производственная практика</b>   | 180                                           |
| <b>Самостоятельная работа</b>      | 76                                            |
| <b>Экзамен по модулю</b>           | 18                                            |

## 2.2. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                                                                                | Всего (учебная нагрузка обучающихся), ч | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  | Практика, ч |                  |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|------------------|
|                                         |                                                                                                                               |                                         | Учебная нагрузка обучающихся, ч.                                        |                                                   |                                  |                     | внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа |                                  | Учебная     | Производственная |
|                                         |                                                                                                                               |                                         | всего                                                                   | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия | в т.ч., курсовая проект (работа) | в т.ч. консультация | всего                                          | в т.ч., курсовой проект (работа) |             |                  |
| ПК 3.1, ПК3.7                           | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 66                                      | 48                                                                      | 24                                                |                                  |                     | 18                                             |                                  |             |                  |
| ПК 3.2-ПК-3.6                           | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,                                            | 252                                     | 194                                                                     | 138                                               |                                  | 2                   | 58                                             |                                  |             |                  |

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего (учебная нагрузка обучающихся), ч | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  | Практика, ч |                  |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|------------------|
|                                         |                                                |                                         | Учебная нагрузка обучающихся, ч.                                        |                                                   |                                  |                     | внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа |                                  | Учебная     | Производственная |
|                                         |                                                |                                         | всего                                                                   | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия | в т.ч., курсовая проект (работа) | в т.ч. консультация | всего                                          | в т.ч., курсовой проект (работа) |             |                  |
|                                         | закусок сложного ассортимента                  |                                         |                                                                         |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  |             |                  |
| ПК 3.1-ПК 3.7                           | Производственная практика, часов               | 180                                     |                                                                         |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  |             | 180              |
| ПК 3.1-ПК 3.7                           | Экзамен по модулю                              | 18                                      |                                                                         |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  |             |                  |
|                                         | Всего:                                         | 516                                     | 242                                                                     | 150                                               |                                  | 2                   | 80                                             |                                  |             | 180              |

### 2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                                         | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)                                                                                                                                     | Объем в часах | ТКУ, балл |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|
| 1                                                                                                                                                 | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3             | 4         |
| <b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |           |
| <b>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |           |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок                          | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>8</b>      |           |
|                                                                                                                                                   | Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления                                                                                                                                                   |               |           |
|                                                                                                                                                   | Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                        |               |           |
|                                                                                                                                                   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>8</b>      | <b>20</b> |
|                                                                                                                                                   | <b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания. | <b>8</b>      | <b>20</b> |
| <b>Тема 1.2.</b>                                                                                                                                  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>8</b>      |           |

|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок                                        | Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |           |
|                                                                                                                                                               | Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013) |           |           |
|                                                                                                                                                               | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>8</b>  |           |
|                                                                                                                                                               | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними                                                                                                                                                                      |           |           |
|                                                                                                                                                               | Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос                                                                                                                                                                                                                                                 |           |           |
|                                                                                                                                                               | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |           |
|                                                                                                                                                               | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>16</b> | <b>80</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2</b>     | <b>10</b>    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | <b>14</b>    | <b>70</b>    |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>18</b>    |              |
| <b>МДК.03.01 (всего)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>66/18</b> | <b>Зачет</b> |
| <b>Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |              |

|                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
| <b>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |  |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Приготовление,<br>хранение холодных<br>соусов, заправок<br>сложного ассортимента                               | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>12</b> |  |
|                                                                                                                                    | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.                                                                                                                                                                   |           |  |
|                                                                                                                                    | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.                                                                                                                                               |           |  |
|                                                                                                                                    | Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.                                                                                                                                                                                       |           |  |
|                                                                                                                                    | Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.                                |           |  |
|                                                                                                                                    | Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |           |  |



|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                                                   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>20</b> | <b>20</b> |
|                                                                                                   | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация соусов и заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>20</b> | <b>20</b> |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к<br>реализации салатов<br>сложного ассортимента | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>12</b> |           |
|                                                                                                   | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |           |
|                                                                                                   | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |           |
|                                                                                                   | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.                                                                                                                                                                                                                |           |           |
|                                                                                                   | Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |           |
|                                                                                                   | Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). |           |           |

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                                                                       | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>20</b> | <b>20</b> |
|                                                                                                                       | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>20</b> | <b>20</b> |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к<br>реализации канапе,<br>холодных закусок<br>сложного ассортимента | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>10</b> |           |
|                                                                                                                       | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |           |
|                                                                                                                       | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |           |           |
|                                                                                                                       | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селечного масла; масла грибного; масла                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |

|                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                                                                                 | креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |           |
|                                                                                                                                 | Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |           |           |
|                                                                                                                                 | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>36</b> | <b>20</b> |
|                                                                                                                                 | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>36</b> | <b>20</b> |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>10</b> |           |
|                                                                                                                                 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.                                                                                                                            |           |           |
|                                                                                                                                 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации,                                                                                                                                                                                                                      |           |           |

|                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                                                                              | компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |
|                                                                                                                              | Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). |           |           |
|                                                                                                                              | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>36</b> | <b>20</b> |
|                                                                                                                              | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>36</b> | <b>20</b> |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>10</b> |           |
|                                                                                                                              | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |           |
|                                                                                                                              | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |           |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  |                  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
|  | <p>нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |                  |
|  | <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                  |
|  | <p>Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> |                  |                  |
|  | <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>26</b></p> | <p><b>20</b></p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                  |               |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. | <b>26</b>     | <b>20</b>              |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.<br>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                  | <b>62</b>     |                        |
| <b>Консультация</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b>      |                        |
| <b>МДК.03.02 (всего)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                  | <b>252/58</b> | <b>100</b>             |
| <b>Промежуточная аттестация по МДК.03.02</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                  |               | <b>Зачет с оценкой</b> |
| <b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b><br><b>Виды работ:</b><br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                  | <b>108</b>    | <b>Зачет с оценкой</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|
| <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> |               |                                  |
| <b>Итого по МДК 03.01</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>66/18</b>  | <b>Зачет</b>                     |
| <b>Итого по МДК 03.02</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>252/58</b> | <b>Зачет<br/>Зачет с оценкой</b> |
| <b>ПП 03.01 Производственная практика</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>180</b>    | <b>Зачет с оценкой</b>           |
| <b>Экзамен по модулю</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>18</b>     |                                  |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>516/76</b> | <b>100</b>                       |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.03**

**ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**(МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**ПП.03.01 Производственная практика,**

**ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю)**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

**МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Учебная аудитория**, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория** для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций:** специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

**Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

**Помещение для организации воспитательной работы**



Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

**МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Учебная аудитория**, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория** для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций:** специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

**Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

**Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

**ПП.03.01 Производственная практика**

**Учебный кабинет для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации**

**Основное оборудование:**

мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя; персональный компьютер; набор демонстрационного оборудования (проектор, экран)

**Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

**Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

**ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю**

*Учебный кабинет для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации*

Основное оборудование:

мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя) и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)):

**Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде

**Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

***Основная литература:***

1. Колченко И.А. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ / Колченко И.А.. — Калининград : Западный филиал РАНХиГС, 2019. — 52 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/158432.html>
2. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / Богачева А.А., Алхасова Д.Р.. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 238 с. — ISBN 978-5-222-35289-2. — Текст :

электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116227.html>

***Дополнительная литература:***

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2024. — 416 с. — ISBN 978-5-394-05586-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/144199.html>
2. Якутина Т.А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / Якутина Т.А., Турова Т.И., Клименко Н.Н.. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 269 с. — ISBN 978-5-222-35287-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116229.html>

***Официальные издания:***

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

***Электронно-библиотечные системы:***

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

***Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:***

1. Официальный интернет-портал правовой информации. – URL: <http://pravo.gov.ru/>.

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. – URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.

3. Научная электронная библиотека. – URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: <https://cyberleninka.ru/>.

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

***Лицензионное программное обеспечение:***

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL AcademicEdition

2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное

программное обеспечение)

3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)

4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

*свободно распространяемое программное обеспечение*

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)

2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)

3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)

4. GIMP (редактор растровой графики) ([www.gimp.org](http://www.gimp.org))

5. Inkscape (векторная графика) ([www.inkscape.org](http://www.inkscape.org))

### ***Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет:***

| №  | Наименование портала<br>(издания, курса, документа)                                                                                                                                                                                                                                               | Ссылка                                                                                                                                                                                                                                |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Сайт для предприятий общественного питания                                                                                                                                                                                                                                                        | <a href="https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966">https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966</a>                                                                                                                         |
| 2. | Все о ресторанном бизнесе                                                                                                                                                                                                                                                                         | <a href="https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567">https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567</a>                                                                                                                   |
| 3. | Журнал «Гастроном»                                                                                                                                                                                                                                                                                | <a href="https://www.gastronom.ru/?ysclid=lps5elbz2k159285990">https://www.gastronom.ru/?ysclid=lps5elbz2k159285990</a>                                                                                                               |
| 4. | Профессиональный журнал о шеф-поварах и для шеф-поваров «Bones»                                                                                                                                                                                                                                   | <a href="https://bonesmagazine.ru/?ysclid=lps5gbudl109788378">https://bonesmagazine.ru/?ysclid=lps5gbudl109788378</a>                                                                                                                 |
| 5. | Ярзуткина А.А., Ранаквургин В.Я., Кривенко Е.С. Питание на Крайнем Севере: этнография еды, вкуса и снабжения на Чукотке // Теория и практика общественного развития. 2024. № 12. С. 120-130.<br><a href="https://doi.org/10.24158/tipor.2024.12.14">https://doi.org/10.24158/tipor.2024.12.14</a> | <a href="https://cyberleninka.ru/article/n/pitanie-na-kraynem-severe-etnografiya-edy-vkusa-i-snabzheniya-na-chukotke">https://cyberleninka.ru/article/n/pitanie-na-kraynem-severe-etnografiya-edy-vkusa-i-snabzheniya-na-chukotke</a> |

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

**Порядок проведения учебных занятий по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**(МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного**

**ассортимента, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,**

**ПП.03.01 Производственная практика,  
ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю) для инвалидов и лиц с ОВЗ**

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы профессионального модуля и условия организации обучения по данной рабочей программе профессионального модуля для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данному профессиональному модулю обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данному профессиональному модулю проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации данного профессионального модуля на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;

- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данному профессиональному модулю обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования», письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования



всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1-2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучающихся с нарушениями зрения и слуха, а для обучающихся, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации, утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данному профессиональному модулю используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

### **Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности, с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий; с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: лекции, семинары, практические занятия, в том числе с приглашением работодателей, анализ производственных ситуаций, ознакомительные экскурсии в учреждения будущей профессиональной деятельности обучающихся, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Студентам обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля; организуется самостоятельная работа студентов под управлением преподавателей и предоставляется консультационная помощь.

В рамках профессионального модуля предусмотрена производственная практика в объеме 180 часов.

Изучение программы модуля завершается экзаменом по модулю, который предполагает представление портфолио профессиональных достижений студента и защиту методических материалов (См. Приложения).

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.03**

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

**(МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,**

**ПП.03.01 Производственная практика,**

**ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль производится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом по модулю, который проводит экзаменационная комиссия.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются Университетом Синергия и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно–измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                 | Критерии оценки текущего контроля успеваемости | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>иметь практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и | -                                              | <b>Формы контроля обучения:</b><br><i>Текущий контроль:</i><br>Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: прохождение практики (отчет по практике)<br>Лабораторные работы: выполнение лабораторных работ с использованием |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Критерии оценки текущего контроля успеваемости                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>необходимого оборудования<br/>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий<br/><u>Промежуточная аттестация</u><br/><u>Методы оценки результатов обучения:</u> - формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;<br/>- оценка самостоятельности и творческого подхода;<br/>- оценка выполнения индивидуальных заданий;<br/>- оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;<br/>- проверка и оценка отчета и практик<br/>накопительная оценка</p>              |
| <b>уметь:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>                                                                                                                                                                                                             | <p><b><u>Практическое занятие,</u></b><br/>Отчет по практикуму<br/>10-8 – практикум выполнен верно в срок, представлен грамотный отчет.<br/>7-5– практикум выполнен верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.<br/>4-1- практикум выполнен в срок и содержит концептуальные ошибки.<br/>0- практикум не выполнен.<br/><b><u>Лабораторные работы,</u></b><br/>Отчет по лабораторной работе<br/>10-8 – лабораторная работа выполнена верно в срок,</p> | <p><b><u>Формы контроля обучения:</u></b><br/><u>Текущий контроль:</u><br/>Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: прохождение практики (отчет по практике)<br/>Лабораторные работы: выполнение лабораторных работ с использованием необходимого оборудования.<br/>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий<br/><u>Промежуточная аттестация</u><br/><u>Методы оценки результатов</u></p> |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Критерии оценки текущего контроля успеваемости                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> | <p>представлен грамотный отчет.<br/>7-5– лабораторная работа выполнена верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.<br/>4-1- лабораторная работа выполнена в срок и содержит концептуальные ошибки.<br/>0- лабораторная работа не выполнена.</p>                                                                 | <p><u>обучения:</u> - формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;<br/>- оценка самостоятельности и творческого подхода;<br/>- оценка выполнения индивидуальных заданий;<br/>- оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;<br/>- проверка и оценка отчета и практик<br/>накопительная оценка</p>                                                                                                                      |
| <b>знать:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br/>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br/>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного</p>                                                                                                                                                                                                                                                                | <p><b>Практическое занятие,</b><br/>Отчет по практикуму<br/>10-8 – практикум выполнен верно в срок, представлен грамотный отчет.<br/>7-5– практикум выполнен верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.<br/>4-1- практикум выполнен в срок и содержит концептуальные ошибки.<br/>0- практикум не выполнен.</p> | <p><u>Формы контроля обучения:</u><br/><u>Текущий контроль:</u><br/>Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: прохождение практики (отчет по практике)<br/>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий<br/><u>Промежуточная аттестация</u><br/><u>Методы оценки результатов обучения:</u> - формализованное наблюдение за деятельностью</p> |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Критерии оценки текущего контроля успеваемости | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> |                                                | <p>студента и оценка на практическом занятии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка самостоятельности и творческого подхода;</li> <li>- оценка выполнения индивидуальных заданий;</li> <li>- оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;</li> <li>- проверка и оценка отчета и практик</li> </ul> <p>накопительная оценка</p> |

### **Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю**

Промежуточная аттестация по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания проводится в форме экзамена по модулю; зачета по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, зачета по МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; зачета с оценкой по МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и зачета с оценкой по ПП.03.01 Производственная практика.

| Форма контроля                      | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Экзамен по модулю ПК 3.1-3.7</p> | <p>Экзамен по модулю включает в себя: выполнение заданий (1-2 типа), защита отчета по практике:</p> <p>Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними;</p> <p>Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;</p> <p>Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения модуля в процессе прохождения производственной практики</p> | <p>Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале:<br/>Задание 1: 0-30 баллов<br/>Задание 2: 0-30 баллов<br/>Задание 3: 0-40 баллов</p> <p><b>-90 и более (отлично) –</b><br/>Задания 1, 2 - ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Практическое задание выполнено правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.<br/>Задания 3 - выполнил индивидуальное задание по производственной практике; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые в полной мере соответствуют области профессиональной деятельности; во время защиты свободно, исчерпывающе и аргументированно ответил на все вопросы по существу; правильно оформил отчет о прохождении производственной практики; имеет положительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-70 и более (хорошо) –</b><br/>Задания 1,2 - ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Ход выполнения практического задания правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.<br/>Задания 3 - выполнил индивидуальное задание по производственной практике; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые в полной мере соответствуют области профессиональной деятельности;</p> |

| Форма контроля | Процедура оценивания | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                      | <p>во время защиты ответил на все вопросы по существу без должной аргументации;<br/>оформил отчет о прохождении производственной практики с незначительными недостатками;<br/>имеет положительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-50 и более (удовлетворительно)</b><br/> <b>Задание 1, 2</b>– ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Практическое задание выполнено частично.<br/> <b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по производственной практике не в полном объеме; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые частично соответствуют области профессиональной деятельности;<br/> во время защиты ответил не на все вопросы по существу;<br/> оформил отчет о прохождении производственной практики с недостатками;<br/> имеет удовлетворительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-Менее 50 (неудовлетворительно)</b><br/> <b>Задание 1, 2</b> – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Практическое задание не выполнено.<br/> <b>Задания 3</b> – не выполнил индивидуальное задание по производственной практике; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые не соответствуют области профессиональной деятельности;<br/> во время защиты не ответил на заданные вопросы или ответил</p> |



| Форма контроля                                                | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>неверно, не по существу; неправильно оформил отчет о прохождении производственной практики;</p> <p>имеет отрицательное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p><b>Зачет</b><br/>МДК 03.02<br/>ПК 3.2-ПК 3.7</p>           | <p><b>Зачет</b> представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя:</p> <p>Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины (курса), а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины (курса), понимание их особенностей и взаимосвязи между ними;</p> <p>Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины (курса) и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;</p> <p>Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения МДК (решение задачи).</p> | <p>Выполнение обучающимся заданий билета оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>1 вопрос: 0-30;<br/>2 вопрос: 0-30;<br/>3 вопрос: 0-40.</p> <p>— <b>90-100 (зачтено)</b> – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.</p> <p>— <b>70 -89 (зачтено)</b> – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.</p> <p>— <b>50-69 (зачтено)</b> – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология.</p> <p>— <b>менее 50 баллов (не зачтено)</b> – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные.</p> |
| <p><b>Зачет с оценкой</b><br/>МДК 03.02<br/>ПК 3.2-ПК 3.7</p> | <p><b>Зачет с оценкой</b> представляет собой выполнение</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Выполнение обучающимся заданий билета оценивается по следующей балльной шкале:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Форма контроля                                                                | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                               | <p>обучающимся заданий билета, включающего в себя:</p> <p>Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины (курса), а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины (курса), понимание их особенностей и взаимосвязи между ними;</p> <p>Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины (курса) и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;</p> <p>Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения МДК (решение задачи).</p> | <p>1 вопрос: 0-30;<br/>2 вопрос: 0-30;<br/>3 вопрос: 0-40.</p> <p>— 90-100 (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.</p> <p>— 70 -89 (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.</p> <p>— 50-69 (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология.</p> <p>— менее 50 баллов (неудовлетворительно) – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные.</p> |
| <p><b>Зачет с оценкой</b><br/>производственная практика<br/>ПК 3.1-ПК 3.7</p> | <p><b>Зачет с оценкой</b> по производственной практике представляет собой проверку выполнения обучающимся заданий практики и подтверждением его результатов</p> <p><i>Отчет по производственной практике:</i></p> <p>Предоставление отчета о прохождении производственной практики</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Оценка по производственной практике формируется на основе показателей и критериев оценивания результатов прохождения практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществил подборку источников информации в соответствии с индивидуальным заданием (max 5 баллов);</li> <li>-осуществил подборку актуальных первичных данных, материалов (max 5 баллов);</li> <li>-выполнил требования к содержательной части отчета, виды работ соответствуют индивидуальному заданию (max 20 баллов);</li> </ul>                                                                                                                                                            |

| Форма контроля | Процедура оценивания | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                      | <p>-проявил высокий уровень самостоятельности при проведении анализа (max 20 баллов);</p> <p>-квалифицированно обработан собранный материал, данные (max 20 баллов);</p> <p>-выполнил требования к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД (max 20 баллов);</p> <p>-выполнил требования к оформлению отчета по практике в формате презентации PowerPoint (max 20 баллов).</p> <p><b>Итоговая оценка:</b><br/> <b>«Отлично» -90-100;</b><br/> <b>«Хорошо» -89-70;</b><br/> <b>«Удовлетворительно» -69-50;</b><br/> <b>«Неудовлетворительно» - 49-0</b></p> |

***Типовые задания по проведению промежуточной аттестации по  
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  
ассортимента - зачет***

***Задания 1 типа***

1. Планирование процессов приготовления холодных блюд и закусок сложного ассортимента.
2. Организация рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок.
3. Подготовка сырья и полуфабрикатов для холодных блюд и кулинарных изделий.
4. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении холодных блюд и закусок.
5. Использование современных технологий для приготовления холодных блюд сложного ассортимента.
6. Контроль качества сырья и готовой продукции при приготовлении холодных блюд.
7. Применение различных методов нарезки и оформления холодных блюд и закусок.
8. Составление технологических карт для приготовления холодных блюд и кулинарных изделий.
9. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок.
10. Обеспечение условий хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд.

11. Использование сезонных продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.

12. Приготовление соусов и заправок для холодных блюд сложного ассортимента.

13. Оформление и подача холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями.

14. Контроль температурного режима при приготовлении и хранении холодных блюд.

15. Организация процесса подготовки к реализации холодных блюд и кулинарных изделий.

16. Проведение бракеража готовой продукции перед реализацией.

17. Использование декоративных элементов для оформления холодных блюд и закусок.

18. Соблюдение правил товарного соседства при хранении ингредиентов для холодных блюд.

19. Применение современных тенденций в оформлении и подаче холодных блюд.

20. Организация процесса учета и списания сырья при приготовлении холодных блюд.

21. Обеспечение безопасности пищевой продукции при приготовлении холодных блюд.

22. Использование альтернативных ингредиентов для приготовления холодных блюд.

23. Проведение инструктажа персонала по приготовлению холодных блюд и закусок.

24. Контроль сроков годности и условий хранения готовых холодных блюд.

25. Анализ потребительских предпочтений при формировании ассортимента холодных блюд.

### ***Задания 2 типа***

1. Опишите правила безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

2. Охарактеризуйте правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

3. Какие виды посуды применяются для приготовления и подачи в ней холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления. Приведите примеры.

4. На основании какого документа определяются Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению

холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Дайте характеристику этого документа.

5. В чем особенность реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления при самообслуживании? Приведите примеры реализации при данном методе обслуживания. В чем преимущества и недостатки такой формы реализации.

6. В чем особенность реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления при обслуживании официантами? Приведите примеры реализации при данном методе обслуживания. В чем преимущества и недостатки такой формы реализации.

7. Что такое поточность технологического процесса приготовления. Дайте характеристику каждого этапа технологического процесса приготовления салатов.

8. Опишите основные принципы системы безопасности ХАССП, как осуществляется реализация этих принципов на предприятиях общественного питания. Приведите примеры.

9. Что такое «критические контрольные точки». Приведите определение данных точек для схемы производства салатной заправки.

10. Дайте характеристику понятия «Технологический цикл». Опишите особенности, последовательность этапов при приготовлении холодный соусов.

11. Опишите, что означает принцип концепции ХАССП «Выявление опасностей». Какие виды опасностей Вы знаете, приведите примеры.

12. Что такое «корректирующие действия» в системе безопасности ХАССП. Опишите, какие корректирующие действия могут применяться в технологическом цикле производства.

13. Опишите, как производится адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса. какие факторы необходимо учитывать при этом. Приведите примеры.

14. Что такое принцип взаимозаменяемости продуктов, как данный принцип учитывается при адаптации рецептов холодной кулинарной продукции

15. Перечислите требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. На каком документе основаны эти требования.

16. Перечислите требования к оформлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Какие принципы нужно при этом соблюдать. Приведите примеры.

17. Как организовать процесс подачи холодных блюд, чтобы они сохраняли температуру и презентабельный вид?

18. Как организовать хранение и транспортировку холодных блюд для кейтеринга или доставки?

19. Какие ингредиенты можно подготовить заранее (например, соусы, маринады, нарезки), чтобы ускорить процесс сборки?

20. Какие настройки и режимы используются в холодильном оборудовании для хранения готовых холодных блюд?

21. Как правильно использовать слайсеры, овощерезки и другое оборудование для нарезки ингредиентов?

22. Какие практические приемы помогут ускорить процесс приготовления с использованием современного оборудования?

23. Какие практические приемы используются для сборки многослойных закусок (например, терринов, муссов, рулетов)?

24. Как оформить холодное блюдо так, чтобы оно соответствовало стандартам ресторана и привлекало внимание гостей?

25. Как организовать хранение полуфабрикатов и готовых компонентов для холодных блюд, чтобы избежать перекрестного загрязнения?

### ***Задания 3 типа<sup>1</sup>***

#### **Задание 1.**

Выполните презентацию холодного соуса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### **Задание 2**

Составьте технологическую схему приготовления заправки для салата.

#### **Задание 3**

Найти необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций соуса «Майонез» к отварной рыбе по I колонке Сборника рецептов.

#### **Задание 4**

По заданной рецептуре опишите процедуру проверки качества проведения технологического процесса и готовой продукции.

#### **Задание 5.**

Определить массу брутто осетра с головой крупного, жаренного порционными кусками без кожи и хрящей, если масса осетра составляет 12 кг.

#### **Задание 6**

Для данных блюд укажите сроки и условия хранения: Салат «Нисуаз», салат «Оливье», заправка для салата на оливковом масле.

Ответ подготовьте в виде таблицы

| Наименование блюда | Условия хранения, t | Сроки хранения, ч, дн. |
|--------------------|---------------------|------------------------|
|                    |                     |                        |

---

<sup>1</sup> Вопросы являются типовыми.

**Типовые задания по проведению промежуточной аттестации по  
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  
ассортимента - зачет**

**Задания 1 типа**

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
2. Пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
3. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
4. Способы и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства.
5. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
6. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов с использованием текстур молекулярной кухни.
7. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.
8. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при производстве соусов.
9. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
10. Классификация, ассортимент салатов сложного ассортимента, требования к качеству.
11. Пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
12. Способы и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов.
13. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при производстве салатов.
14. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.

15. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.

16. Технология приготовления томатных соусов: особенности выбора основных ингредиентов и специй.

17. Технология приготовления сливочных соусов: основные компоненты, техники эмульгации и дополнительные ингредиенты для обогащения вкуса.

18. Процесс создания фруктовых соусов: выбор свежих фруктов, методы обработки и поддержание естественной сладости.

19. Технология приготовления соусов на основе маринадов: использование кислотных ингредиентов и трав для создания насыщенного вкуса.

20. Технология приготовления сырных соусов: выбор разных видов сыра, методы плавления и добавление дополнительных компонентов для улучшения вкуса.

21. Технология приготовления салатов с морепродуктами: техники обработки рыбы и морепродуктов, комбинация с различными видами зелени и специй.

22. Процесс приготовления салатов с мясом и мясными продуктами: особенности тепловой обработки основного вида сырья, добавление ингредиентов для поддержания сочности.

23. Технология приготовления вегетарианских салатов: сочетание овощей, протеиновые источники, использование зерен и бобов.

24. Технология приготовления фруктовых салатов: правильный выбор основных ингредиентов, обработка и добавление дополнительных сладких компонентов.

### ***Задания 2 типа***

1. Опишите правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Приведите примеры.

2. Какие вы знаете современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов и заправок. Дайте им характеристику, приведите примеры блюд и использованием этих соусов.

3. Опишите правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Приведите примеры

4. Как осуществляется выбор посуды для отпуска, способы подачи холодных соусов и заправок сложного ассортимента в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приведите примеры, расскажите о преимуществах и недостатках данной подачи.

5. Укажите условия и сроки хранения холодных соусов и заправок с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Каким документом при этом необходимо руководствоваться?

6. Опишите актуальные направления в приготовлении салатов



сложного ассортимента. Какие современные тенденции сегодня учитывают при разработке ассортимента данной продукции.

7. Как можно комбинировать различные способы приготовления салатов сложного ассортимента. Приведите пример приготовления салата, опишите использованные способы приготовления, оборудование и инвентарь.

8. Охарактеризуйте правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Приведите примеры.

9. Какие можно выделить основные правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента? Приведите примеры творческого оформления и эстетической подачи данного вида продукции.

10. Что такое эмульсия? Какие основные ингредиенты используются для создания эмульсионных соусов? Приведите примеры таких соусов.

11. Опишите процесс приготовления соуса на основе майонеза. Какие секреты обеспечивают стабильность и вкусовые качества майонезных соусов?

12. Как избежать сепарации эмульсии в холодных соусах при их хранении? Какие методы стабилизации можно использовать?

13. Какие факторы влияют на срок хранения холодных соусов? Какие меры безопасности следует принимать для удлинения срока их годности?

14. Объясните различия между соусами на основе йогурта и кислого молока. В каких блюдах они находят широкое применение?

15. Как подбирать ингредиенты для создания баланса в сложных заправках? Как учесть вкусовые предпочтения различных культур при создании ассортимента соусов?

16. Какие техники приготовления и сочетания ингредиентов используются для создания соусов с различными текстурами, такими как гладкие, густые, легкие и т. д.?

17. Опишите роль трав и специй в приготовлении холодных соусов. Как правильно дозировать и комбинировать их для достижения оптимального вкуса?

18. Какие аспекты следует учитывать при выборе контейнеров для хранения холодных соусов? Как избежать перехода вкусов и запахов между разными соусами?

19. Какие тенденции в мире кулинарии влияют на развитие ассортимента холодных соусов? Какие инновации можно внести в создание новых соусов, чтобы удовлетворить современные вкусовые требования?

20. Какие факторы следует учитывать при выборе ингредиентов для создания салатов? Как обеспечить баланс витаминов и минералов в салатах?

21. Как подбирать и сочетать различные виды зелени в салатах? Какие техники хранения зелени обеспечивают ее долговечность и свежесть?

22. Какие методы добавления белка в салаты могут сделать их более

сбалансированными и питательными? Приведите примеры белковых компонентов для салатов.

23. Опишите процесс приготовления дрессингов для салатов. Как выбрать подходящий дрессинг для разных видов салатов?

24. Какие тенденции в здоровом питании могут повлиять на разнообразие салатов? Как создать салаты, соответствующие современным требованиям к питательной ценности и вкусу?

25. Как управлять сезонностью в салатах для максимального использования свежих и сезонных продуктов? Какие выгоды это может принести бизнесу?

### ***Задания 3 типа***

#### **Задание 1**

Получив отзыв от клиента о том, что соус слишком кислый, какие шаги вы предпримете для коррекции в следующем приготовлении?

#### **Задание 2**

Приготовив соус с использованием орехов, вы узнали, что у одного из клиентов аллергия на орехи. Какие меры предосторожности и изменения в рецепте нужно принять? Скорректируйте технологическую карту.

#### **Задание 3**

Шеф-повар предложил заменить летний соус с использованием свежих помидоров на осенний с добавлением томатного соуса. Как это повлияет на вкус и текстуру соуса? Как правильно оформить взаимозаменяемость продуктов?

#### **Задание 4**

Рассчитайте энергетическую ценность соуса, зная содержание калорий на 100 г каждого ингредиента.

#### **Задание 5**

Вам поставлена задача приготовить соус для салата, используя оливковое масло, уксус, горчицу и мед в пропорции 3:1:1:0.5. Какое количество каждого ингредиента нужно для приготовления 500 миллилитров соуса?

#### **Задание 6**

Один из ключевых ингредиентов для вашего фирменного соуса временно не доступен из-за проблем с поставкой. Какие решения и замены вы рассмотрите для сохранения качества соуса?

#### **Задание 7**

Гость запросил вегетарианский вариант салата, но рецепт предполагает использование курицы. Какие ингредиенты можно добавить или заменить для создания вегетарианской версии?

#### **Задание 8**

Салат включает свежие овощи и куриное филе. Какие методы обработки овощей (мойка, нарезка) и тепловой обработки курицы вы

используете, чтобы минимизировать потерю питательных веществ и отходов?

***Типовые задания по проведению промежуточной аттестации по  
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  
ассортимента – зачет с оценкой***

***Задания 1 типа***

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента

2. Способы и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

3. Классификация, ассортимент, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, требования к качеству.

4. Пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

5. Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

6. Пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

7. Способы и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.

8. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.

9. Технология приготовления холодных рулетов из рыбы: комбинирование различных видов рыбы, сохранение формы и вкуса.

10. Особенности технологии приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

11. Процесс приготовления холодных паштетов из рыбы: выбор основных и дополнительных ингредиентов, подача.

12. Технология приготовления холодных блюд из дичи: выбор сырья, методы обработки и приготовления для сохранения естественного вкуса.

13. Использование технологии су-вид для приготовления холодных блюд из мяса и рыбы.

14. Использование техник молекулярной кухни для приготовления холодных блюд из мяса и рыбы.

15. Процесс приготовления холодных блюд из говядины: использование разных частей мяса, методы приготовления и подача.

16. Технология создания холодных мясных блюд для банкетов. Особенности подачи и оформления.

17. Технология приготовления холодных блюд из индейки: способы приготовления, сочетание с фруктами и орехами, дополнительные приправы.

18. Технология приготовления холодных блюд из кролика: методы обработки, сочетание с ягодами и зеленым гарниром, подача.

19. Технология приготовления холодных блюд из баранины: выбор частей мяса, способы маринования и добавление трав для аромата.

20. Технология создания холодных блюд из утки: обработка утиных конфитюров, сочетание с фруктами и карамельными соусами.

21. Технология приготовления холодных рыбных суши и роллов: выбор рыбы, риса и других компонентов.

22. Технология приготовления холодных блюд из говяжьего языка: обработка, нарезка и сочетание с соусами или маринадами.

23. Технология приготовления банкетных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Особенности подачи и оформления

24. Технология создания холодных закусок из креветок: выбор сортов, методы обработки, сочетание с фруктами и овощами.

25. Процесс создания холодных закусок из раков: использование мяса клешней, маринадов и креативных дрессингов.

### ***Задания 2 типа***

1. Какие виды мяса чаще всего используются при приготовлении холодных блюд, и почему выбор конкретного мяса может зависеть от рецепта и вкусовых предпочтений?

2. Опишите основные методы обработки мяса для создания холодных закусок. Какие техники могут быть использованы для достижения оптимальной текстуры и вкуса?

3. Какие особенности подачи холодных мясных блюд могут сделать их более привлекательными для потребителя? Укажите примеры эффективных способов оформления.

4. В чем заключается роль дрессингов и соусов в холодных мясных блюдах и закусках? Какие компоненты дрессинга могут подчеркнуть вкус мяса и придать сочность салату?

5. Как можно использовать фрукты и ягоды в состав холодных мясных закусок? Какие сорта фруктов особенно хорошо сочетаются с разными видами мяса?

6. Какие техники маринования могут использоваться при приготовлении холодных мясных блюд? Как маринады влияют на вкус и текстуру мяса?

7. Какие холодные блюда из мяса подходят для кейтеринга или банкетов? Как обеспечить сохранение качества блюд при длительном хранении и транспортировке?

8. Какие методы обработки дичи пригодны для создания холодных блюд? Как дополнительные компоненты, такие как ягоды или грибы, могут улучшить вкус и внешний вид блюд с дичью?

9. Опишите основные правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Приведите примеры.

10. Как осуществляется подбор и расчет количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Опишите процесс.

11. Какие вы знаете актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Какие факторы необходимо учитывать при адаптации данной группы блюд в соответствии со спросом и сезоном года? Приведите примеры.

12. Опишите, как осуществляется выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания «шведский стол».

13. Какими правилами нужно руководствоваться для выбора посуды для отпуска, а также способа подачи при выездном обслуживании (кейтеринг).

14. Как можно комбинировать различные способы и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы и пр.). Приведите примеры.

15. Какие основные этапы обработки креветок перед приготовлением холодных блюд и какие методы можно использовать для сохранения их сочности?

16. Какие виды мидий наиболее подходят для создания холодных закусок, и как можно варьировать их подачу с использованием различных соусов и декораций?

17. Какие техники обработки осьминога сделают его мясо более нежным и какие ингредиенты подходят для сочетания с ним в холодных закусках?

18. Какие ароматные травы и специи подходят для приготовления холодных закусок из нерыбного водного сырья, и как они влияют на общий вкус блюда?

19. Какие технологии обработки лангустинов сохраняют их сочность, и как можно создать утонченные сочетания в холодных закусках с этим ингредиентом?

20. В чем заключается особенность подачи устриц в холодных блюдах, и какие соусы или добавки могут подчеркнуть их натуральный вкус?

21. Какие методы обработки ракового мяса могут использоваться для создания холодных закусок, и как поддерживать баланс в текстуре блюд?

22. Какие креативные способы подачи коктейльных креветок в холодных закусках могут добавить визуальное восприятие и оригинальность блюда? Приведите примеры.

23. Какие виды соусов и маринадов наилучшим образом дополняют вкус холодных закусок из нерыбного водного сырья, и как их правильно подбирать? Ответ поясните.

24. Какие типы посуды наилучшим образом подходят для подачи холодных закусок на банкеты, чтобы создать впечатляющий визуальный образ блюда? Приведите примеры.

25. Какие уникальные способы подачи закусок из нерыбного водного сырья могут быть использованы для создания запоминающегося опыта у потребителей? Приведите примеры.

### ***Задания 3 типа***

#### **Задание 1.**

Составьте технологическую схему приготовления рулетиков из птицы. Укажите температурные и временные режимы технологического процесса. Подберите оборудование.

#### **Задание 2**

Составьте технологическую схему приготовления блюда «Рыба заливная». Укажите температурные и временные режимы технологического процесса. Подберите оборудование.

#### **Задание 3**

Определить закладку продуктов для приготовления 120 порций закуски из креветок на банкет.

#### **Задание 4**

По заданной рецептуре опишите процедуру проверки качества проведения технологического процесса и готовой продукции.

#### **Задание 5.**

Определить массу брутто осетра с головой крупного, для

приготовления осетра заливного, если масса осетра нетто составляет 12 кг.

#### Задание 6

Для данных блюд укажите сроки и условия хранения: «Рулетики из птицы», «Поросенок фаршированный», «Соус на сливках к отварной птице», «Баранья нога шпигованная». Подберите оборудование для хранения.

Ответ подготовьте в виде таблицы

| Наименование блюда | Оборудование, условия хранения, t | Сроки хранения, ч, дн. |
|--------------------|-----------------------------------|------------------------|
|                    |                                   |                        |

### ***Типовые задания для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамен по модулю***

#### ***Задания 1 типа***

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.

2. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.

3. Способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.

4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Обеспечение безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП.

5. Обеспечение безопасности и качества продукции на основе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

6. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

7. Виды, назначение технологического оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.

8. Виды, назначение производственного инвентаря для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, инструментов, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.

9. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.

10. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос

11. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

12. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса хранения и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

13. Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.

14. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.

15. Способы и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства.

16. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

17. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.

18. Классификация, ассортимент салатов сложного ассортимента, требования к качеству. Пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

19. Способы и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

20. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента

21. Способы и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

22. Способы и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей. Требования к качеству.

23. Классификация, ассортимент, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, требования к качеству. Пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

24. Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Пищевая



ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

25. Способы и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.

### ***Задания 2 типа***

1. Опишите правила безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

2. Охарактеризуйте правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

3. Какие виды посуды применяются для приготовления и подачи в ней холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления. Приведите примеры.

4. На основании какого документа определяются Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Дайте характеристику этого документа.

5. В чем особенность реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления при самообслуживании? Приведите примеры реализации при данном методе обслуживания. В чем преимущества и недостатки такой формы реализации.

6. В чем особенность реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления при обслуживании официантами? Приведите примеры реализации при данном методе обслуживания. В чем преимущества и недостатки такой формы реализации.

7. Что такое поточность технологического процесса приготовления. Дайте характеристику каждого этапа технологического процесса приготовления салатов.

8. Опишите основные принципы системы безопасности ХАССП, как осуществляется реализация этих принципов на предприятиях общественного питания. Приведите примеры.

9. Что такое «критические контрольные точки». Приведите определение данных точек для схемы производства салатной заправки.

10. Дайте характеристику понятия «Технологический цикл». Опишите особенности, последовательность этапов при приготовлении холодный соусов.

11. Опишите, что означает принцип концепции ХАССП «Выявление опасностей». Какие виды опасностей Вы знаете, приведите примеры.

12. Что такое «корректирующие действия» в системе безопасности ХАССП. Опишите, какие корректирующие действия могут применяться в технологическом цикле производства.

13. Опишите, как производится адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса. какие факторы необходимо учитывать при этом. Приведите примеры.

14. Что такое принцип взаимозаменяемости продуктов, как данный принцип учитывается при адаптации рецептов холодной кулинарной продукции

15. Перечислите требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. На каком документе основаны эти требования.

16. Перечислите требования к оформлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Какие принципы нужно при этом соблюдать. Приведите примеры.

17. Опишите правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Приведите примеры.

18. Перечислите известные вам способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных соусов и заправок сложного ассортимента. В чем их преимущества?

19. Опишите правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Приведите примеры

20. Как осуществляется выбор посуды для отпуска, способы подачи холодных соусов и заправок сложного ассортимента в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Приведите примеры, расскажите о преимуществах и недостатках данной подачи.

21. Укажите условия и сроки хранения холодных соусов и заправок с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Каким документом при этом необходимо руководствоваться?

22. Опишите актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Какие современные тенденции сегодня учитывают при разработке ассортимента данной продукции.

23. Как можно комбинировать различные способы приготовления салатов сложного ассортимента. Приведите пример приготовления салата, опишите использованные способы приготовления, оборудование и инвентарь.

24. Какие можно выделить основные правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента? Приведите примеры творческого оформления и эстетической подачи данного вида продукции.

25. Опишите основные правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Приведите примеры.

26. Какие вы знаете актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

ассортимента. Какие факторы необходимо учитывать при адаптации данной группы блюд в соответствии со спросом и сезоном года? Приведите примеры.

27. Опишите, как осуществляется выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания «шведский стол».

28. Какими правилами нужно руководствоваться для выбора посуды для отпуска, а также способа подачи при выездном обслуживании (кейтеринг).

### ***Задания 3 типа***

#### **Задание 1.**

Выполните презентацию холодного соуса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### **Задание 2**

Составьте технологическую схему приготовления заправки для салата.

#### **Задание 3**

Найти необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций соуса «Майонез» к отварной рыбе по I колонке Сборника рецептов.

#### **Задание 4**

По заданной рецептуре опишите процедуру проверки качества проведения технологического процесса и готовой продукции.

#### **Задание 5.**

Определить массу брутто осетра с головой крупного, жаренного порционными кусками без кожи и хрящей, если масса осетра составляет 12 кг.

#### **Задание 6**

Для данных блюд укажите сроки и условия хранения: Салат «Нисуаз», салат «Оливье», заправка для салата на оливковом масле.

Ответ подготовьте в виде таблицы

| Наименование блюда | Условия хранения, t | Сроки хранения, ч, дн. |
|--------------------|---------------------|------------------------|
|                    |                     |                        |

#### **Задание 7.**

Составьте технологическую схему приготовления рулетиков из птицы. Укажите температурные и временные режимы технологического процесса. Подберите оборудование.

#### **Задание 8.**

Получив отзыв от клиента о том, что соус слишком кислый, какие

шаги вы предпримете для коррекции в следующем приготовлении?

**Задание 9.**

Приготовив соус с использованием орехов, вы узнали, что у одного из клиентов аллергия на орехи. Какие меры предосторожности и изменения в рецепте нужно принять? Скорректируйте технологическую карту.

**Задание 10**

Шеф-повар предложил заменить летний соус с использованием свежих помидоров на осенний с добавлением томатного соуса. Как это повлияет на вкус и текстуру соуса? Как правильно оформить взаимозаменяемость продуктов?

**Задание 11**

Рассчитайте энергетическую ценность соуса, зная содержание калорий на 100 г каждого ингредиента.

**Задание 12**

Вам поставлена задача приготовить соус для салата, используя оливковое масло, уксус, горчицу и мед в пропорции 3:1:1:0.5. Какое количество каждого ингредиента нужно для приготовления 500 миллилитров соуса?

**Задание 13.**

Один из ключевых ингредиентов для вашего фирменного соуса временно не доступен из-за проблем с поставкой. Какие решения и замены вы рассмотрите для сохранения качества соуса?

**Задание 14**

Гость запросил вегетарианский вариант салата, но рецепт предполагает использование курицы. Какие ингредиенты можно добавить или заменить для создания вегетарианской версии?

**Задание 15**

Салат включает свежие овощи и куриное филе. Какие методы обработки овощей (мойка, нарезка) и тепловой обработки курицы вы используете, чтобы минимизировать потерю питательных веществ и отходов?

**Задание 16.**

Для данных блюд укажите сроки и условия хранения: «Рулетики из птицы», «Поросенок фаршированный», «Соус на сливках к отварной птице», «Баранья нога шпигованная». Подберите оборудование для хранения.

Ответ подготовьте в виде таблицы

| Наименование блюда | Оборудование, условия хранения, t | Сроки хранения, ч, дн. |
|--------------------|-----------------------------------|------------------------|
|                    |                                   |                        |

***Задание 3 типа – защита отчета по производственной***

***практике.***

1. Какая информация была вам необходима для выполнения конкретных профессиональных задач в ходе прохождения практики?

2. Какие способы поиска и анализа информации были применены для выполнения поставленных задач?

3. На основании каких нормативных документов и аналитических данных были решены поставленные задачи?

4. Опишите организацию рабочих мест, уборку рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты

5. Как проводится подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

6. Опишите процесс организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Представьте технологическую схему приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

***Типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике***

1. Опишите организацию рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Как проводится проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).

4. Как осуществляется прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.

5. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями,

регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

7. Как осуществляется подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

8. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

9. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

10. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения

## **I. ПРИЛОЖЕНИЯ**

(комплект отчетной документации в случае, если обучающийся проходит практическую подготовку на базе профильного структурного подразделения Университета «Синергия»)

### **Приложение 1.1.**

## Шаблон оформления индивидуального задания

Негосударственное образовательное частное учреждение  
высшего образования  
 «Московский финансово-промышленный университет  
«Синергия»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета

\_\_\_\_\_  
Университета «Синергия»

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

М.П.

Специальность: \_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

### Индивидуальное задание

по \_\_\_\_\_ практике  
(наименование вида практики)

по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)

обучающегося группы \_\_\_\_\_  
(шифр)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)

| №<br>п/п | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Период<br>выполнения<br>работ <sup>2</sup>                                                                     |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | <p><b>Ознакомительная лекция, включая инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.</b></p> <p>Пройти инструктивное совещание с руководителем практической подготовки от Образовательной организации, на котором ознакомиться с кругом обязанностей по определенным видам работ, связанным с будущей профессиональной деятельностью, а также уточнить правила в отношении субординации, внешнего вида, внутреннего трудового распорядка и режима конфиденциальности.</p> <p>Пройти инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов (в случае медицинских противопоказаний к выполнению определенных видов деятельности – принести подтверждающую справку из медицинского учреждения).</p> | <p style="text-align: center;"><i>Первый день<br/>практической<br/>подготовки</i></p>                          |
| 2.       | <p><b>Изучение организационной структуры исследуемой организации – объекта прохождения практики.</b></p> <p>Знакомство с профилем деятельности исследуемой организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики.</p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность исследуемой организации.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p style="text-align: center;"><i>Со второго по<br/>предпоследний день<br/>практической<br/>подготовки</i></p> |

<sup>2</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|    | ....<br>....<br>....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                           |
| 3. | <b>Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников.</b><br>....<br>....<br>....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                           |
| 4. | <b>Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х.</b><br>_____<br>_____<br>_____<br>....<br>....<br>....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                           |
| 5. | <b>Обработка и систематизация полученного фактического материала.</b><br>С целью подготовки к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.ХХ _____ осуществить комплексный анализ результатов выполненных видов работ, оформить презентационные материалы, разработать свои предложения и рекомендации на основе сравнения полученных в процессе обучения теоретических знаний с навыками, полученными в период прохождения практики.                                                                                                                                               | <i>Предпоследний день<br/>практической<br/>подготовки</i> |
| 6. | <b>Оформление отчетных документов о прохождении практики и экспертная оценка результатов ее прохождения.</b><br><i>Оформить отчет о прохождении практики</i> в формате презентации PowerPoint, содержащий базовую и информационно-вспомогательную информацию, согласно структуре, указанной в настоящем индивидуальном задании.<br>Разместить полностью оформленный комплект отчетной документации по практике в электронной информационно-образовательной среде Университета «Синергия» на платформе lms.synergy.ru руководителю практики от Образовательной организации для экспертной оценки результатов ее прохождения. | <i>Последний день<br/>практической<br/>подготовки</i>     |

Обучающийся индивидуальное задание получил(а): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)  
(расшифровка)



## Приложение 1.2.

Шаблон оформления отчета о прохождении практики,  
содержащего базовую и информационно-  
вспомогательную информацию  
согласно структуре,  
указанной в индивидуальном задании



НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»

Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_

### ОТЧЕТ

о прохождении \_\_\_\_\_ практики

по профессиональному модулю ПМ.ХХ

в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность ХХ.ХХ.ХХ \_\_\_\_\_

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_  
ФИО Руководителя: \_\_\_\_\_



## Содержание

1. Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов
2. Изучение организационной структуры исследуемого предприятия
3. Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников
4. Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых знаний, умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х. \_\_\_\_\_
5. Обработка и систематизация полученного фактического материала



**Аттестационный лист**

\_\_\_\_\_,  
(Ф.И.О. обучающегося)  
обучающий(ая)ся группы \_\_\_\_\_ по специальности **XX.XX.XX**  
\_\_\_\_\_,  
(шифр) (код и наименование  
специальности)  
успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_ практику по профессиональному  
модулю  
(наименование вида практики)  
**ПМ.XX**

(наименование профессионального модуля)  
в объеме \_\_\_\_\_ часов<sup>3</sup> с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года<sup>4</sup>.

**I. Заключение-анализ результатов освоения программы практики:**

Индивидуальное задание по \_\_\_\_\_  
практике  
(наименование вида практики)  
по профессиональному модулю ПМ.XX \_\_\_\_\_  
обучающимся  
(наименование профессионального модуля)

(нужное отметить ✓):

- ☐ выполнено;
- ☐ выполнено не в полном объеме;
- ☐ не выполнено;

**Работа с источниками информации (нужное отметить ✓):**

**Обучающийся:**

- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые частично могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ не осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, или данные материалы не могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;

**Владение материалом по \_\_\_\_\_ практике (нужное  
отметить ✓):**  
(наименование вида практики)

<sup>3</sup> Объем часов указывается из расчета 36 часов в неделю. Например, определен срок организации практической подготовки – 2 недели, что составляет 72 часа.

<sup>4</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

**Обучающийся:**

- ☐ умело анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ неправильно анализирует полученный во время практики материал;

**Задачи, поставленные на период практики,**

*(наименование вида практики)*

**обучающимся (нужное отметить ✓):**

- ☐ решены в полном объеме;
- ☐ решены в полном объеме, но не полностью раскрыты;
- ☐ решены частично, нет четкого обоснования и детализации;
- ☐ не решены;

**Спектр выполняемых обучающимся функций в период прохождения практики области профессиональной деятельности** *(наименование вида практики)*

**по профессиональному модулю ПМ.ХХ** *(наименование профессионального модуля)* **(нужное отметить ✓):**

- ☐ соответствует;
- ☐ в основном соответствует;
- ☐ частично соответствует;
- ☐ не соответствует;

**Оформление обучающимся отчета по практике**

*(наименование вида практики)*

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ отчет о прохождении практики оформлен правильно;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с незначительными недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен неверно;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой профессионального модуля ПМ.ХХ** *(наименование профессионального модуля)*, **обучающийся**

**продemonстрировал следующий уровень владения общими компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой профессионального модуля ПМ.ХХ** *(наименование профессионального модуля)*, **обучающийся**

**продemonстрировал следующий уровень владения профессиональными компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий.

Примечание:

☐ Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во нестандартных ситуациях.

☐ Средний уровень – обучающийся выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.

☐ Низкий уровень – при выполнении профессиональной деятельности обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

## II. Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики:

| № п/п                                                                                | Наименование показателя                                                                                                                        | Максимальное количество баллов | Оценка качества выполнения каждого вида работ (в баллах) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>1. Качество подобранного материала для проведения анализа</b>                     |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 1.1.                                                                                 | Наличие источников информации в соответствии с индивидуальным заданием                                                                         | 5                              |                                                          |
| 1.2.                                                                                 | Наличие актуальных первичных данных, материалов                                                                                                | 5                              |                                                          |
| <b>2. Качественная оценка проведенного анализа источников и собранных материалов</b> |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 2.1.                                                                                 | Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие видов работы индивидуальному заданию                                         | 20                             |                                                          |
| 2.2.                                                                                 | Оценка степени самостоятельности проведенного анализа                                                                                          | 20                             |                                                          |
| 2.3.                                                                                 | Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных                                                                              | 20                             |                                                          |
| <b>3. Выполнение общих требований к проведению практики</b>                          |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 3.1.                                                                                 | Выполнение требований к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД Х. _____                                   | 20                             |                                                          |
| 3.2.                                                                                 | Выполнение требований к оформлению отчета по практике, содержащего базовую и информационно-вспомогательную информацию по итогам ее прохождения | 10                             |                                                          |
|                                                                                      | <b>Итого:</b>                                                                                                                                  | 100                            |                                                          |

Замечания руководителя практики от Образовательной организации:

---

---

---

---

Руководитель практики  
от Образовательной организации

(Ф.И.О.)

(подпись)

## II. ПРИЛОЖЕНИЯ

(комплект отчетной документации в случае, если обучающийся проходит практическую подготовку на базе Профильной организации)

### Приложение 2.1.

Шаблон оформления индивидуального задания



Негосударственное образовательное частное учреждение  
высшего образования  
«Московский финансово-промышленный университет  
«Синергия»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета

Университета «Синергия»

Специальность: \_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия)  
М.П.

### Индивидуальное задание

по \_\_\_\_\_ практике  
(наименование вида практики)

по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)

обучающегося группы \_\_\_\_\_  
(шифр)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О. обучающегося)

| №<br>п/п | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Период<br>выполнения<br>работ <sup>5</sup>         |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 7.       | <p><b>Ознакомительная лекция, включая инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.</b></p> <p>Пройти инструктивное совещание с ответственным лицом (руководителем) от Профильной организации, на котором ознакомиться с кругом обязанностей по определенным видам работ, связанным с будущей профессиональной деятельностью, а также уточнить правила в отношении субординации, внешнего вида, внутреннего трудового распорядка и режима конфиденциальности.</p> <p>Пройти инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов (в случае медицинских противопоказаний к выполнению определенных видов деятельности – принести подтверждающую справку из медицинского учреждения).</p> | <i>Первый день<br/>практической<br/>подготовки</i> |

<sup>5</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 8.  | <p><b>Изучение организационной структуры Профильной организации – базы прохождения практики.</b></p> <p>Знакомство с профилем деятельности организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики.</p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность Профильной организации.</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><i>Со второго по предпоследний день практической подготовки</i></p> |
| 9.  | <p><b>Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников.</b></p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                        |
| 10. | <p><b>Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х.</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                        |
| 11. | <p><b>Обработка и систематизация полученного фактического материала.</b></p> <p>С целью подготовки к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.ХХ _____ осуществить комплексный анализ результатов выполненных видов работ, оформить презентационные материалы, разработать свои предложения и рекомендации на основе сравнения полученных в процессе обучения теоретических знаний с навыками, полученными в период прохождения практики.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><i>Предпоследний день практической подготовки</i></p>               |
| 12. | <p><b>Оформление отчетных документов о прохождении практики и экспертная оценка результатов ее прохождения.</b></p> <p><i>Оформить отчет о прохождении практики</i> в формате презентации PowerPoint, содержащий базовую и информационно-вспомогательную информацию, согласно структуре, указанной в настоящем индивидуальном задании.</p> <p><i>Оформить справку</i>, заверенную подписью и печатью (при наличии) ответственного лица от Профильной организации, содержащую сведения о прохождении практики.</p> <p>Разместить полностью оформленный комплект отчетной документации по практике в электронной информационно-образовательной среде Университета «Синергия» на платформе lms.synergy.ru руководителю практики от Образовательной организации для экспертной оценки результатов ее прохождения.</p> | <p><i>Последний день практической подготовки</i></p>                   |

Обучающийся индивидуальное задание получил(а): \_\_\_\_\_

(подпись)  
(расшифровка)

## Приложение 2.2.

Шаблон оформления отчета о прохождении практики,  
содержащего базовую и информационно-  
вспомогательную информацию  
согласно структуре,  
указанной в индивидуальном задании



НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»

Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_

### ОТЧЕТ

о прохождении \_\_\_\_\_ практики

по профессиональному модулю ПМ.ХХ

в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность ХХ.ХХ.ХХ \_\_\_\_\_

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_  
ФИО Руководителя: \_\_\_\_\_



## Содержание

1. Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов
2. Изучение организационной структуры исследуемого предприятия
3. Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников
4. Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых знаний, умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х. \_\_\_\_\_
5. Обработка и систематизация полученного фактического материала



## Аттестационный лист

\_\_\_\_\_,  
обучающий(ая)ся группы \_\_\_\_\_ по специальности **XX.XX.XX**  
\_\_\_\_\_,  
(Ф.И.О. обучающегося) (шифр) (код и наименование специальности)  
успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_ практику по профессиональному модулю  
(наименование вида практики)  
**ПМ.XX**

\_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)  
в объеме \_\_\_\_\_ часов<sup>6</sup> с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года<sup>7</sup>.

**I. \_\_\_\_\_ Заключение-анализ  
результатов освоения программы практики:**

**Индивидуальное задание по \_\_\_\_\_**  
**практике по \_\_\_\_\_**  
(наименование вида практики)  
**профессиональному модулю ПМ.XX \_\_\_\_\_**  
**обучающимся \_\_\_\_\_**  
(наименование профессионального модуля)

(нужное отметить ✓):

- ☐ выполнено;
- ☐ выполнено не в полном объеме;
- ☐ не выполнено;

**Работа с источниками информации (нужное отметить ✓):**  
**Обучающийся:**

- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые частично могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ не осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, или данные материалы не могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;

<sup>6</sup> Объем часов указывается из расчета 36 часов в неделю. Например, определен срок организации практической подготовки – 2 недели, что составляет 72 часа.

<sup>7</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.



**Владение материалом по \_\_\_\_\_ практике (нужное отметить ✓):**

*(наименование вида практики)*

**Обучающийся:**

- ☐ умело анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ неправильно анализирует полученный во время практики материал;

**Задачи, поставленные на период \_\_\_\_\_ практики, обучающимся (нужное отметить ✓):**

*(наименование вида практики)*

- ☐ решены в полном объеме;
- ☐ решены в полном объеме, но не полностью раскрыты;
- ☐ решены частично, нет четкого обоснования и детализации;
- ☐ не решены;

**Спектр выполняемых обучающимся функций в период прохождения практики области профессиональной деятельности по \_\_\_\_\_**

*(наименование вида практики)*

**профессиональному модулю ПМ.XX**

*(наименование профессионального модуля)*

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ соответствует;
- ☐ в основном соответствует;
- ☐ частично соответствует;
- ☐ не соответствует;

**Оформление обучающимся отчета по \_\_\_\_\_ практике**

*(наименование вида практики)*

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ отчет о прохождении практики оформлен правильно;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с незначительными недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен неверно;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой профессионального модуля ПМ.XX**

*(наименование профессионального модуля)*

**обучающийся продемонстрировал следующий уровень владения общими компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_,**  
(наименование профессионального модуля)

**обучающийся продемонстрировал следующий уровень владения профессиональными компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий.

*Примечание:*

☐ Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во внештатных ситуациях.

☐ Средний уровень – обучающийся выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.

☐ Низкий уровень – при выполнении профессиональной деятельности обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

## **II. Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики:**

| <b>№ п/п</b>                                                                         | <b>Наименование показателя</b>                                                                                                                 | <b>Максимальное количество баллов</b> | <b>Оценка качества выполнения каждого вида работ (в баллах)</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>4. Качество подобранного материала для проведения анализа</b>                     |                                                                                                                                                |                                       |                                                                 |
| 1.1.                                                                                 | Наличие источников информации в соответствии с индивидуальным заданием                                                                         | 5                                     |                                                                 |
| 1.2.                                                                                 | Наличие актуальных первичных данных, материалов                                                                                                | 5                                     |                                                                 |
| <b>5. Качественная оценка проведенного анализа источников и собранных материалов</b> |                                                                                                                                                |                                       |                                                                 |
| 2.1.                                                                                 | Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие видов работы индивидуальному заданию                                         | 20                                    |                                                                 |
| 2.2.                                                                                 | Оценка степени самостоятельности проведенного анализа                                                                                          | 20                                    |                                                                 |
| 2.3.                                                                                 | Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных                                                                              | 20                                    |                                                                 |
| <b>6. Выполнение общих требований к проведению практики</b>                          |                                                                                                                                                |                                       |                                                                 |
| 3.1.                                                                                 | Выполнение требований к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД Х. _____                                   | 20                                    |                                                                 |
| 3.2.                                                                                 | Выполнение требований к оформлению отчета по практике, содержащего базовую и информационно-вспомогательную информацию по итогам ее прохождения | 10                                    |                                                                 |
|                                                                                      | <b>Итого:</b>                                                                                                                                  | 100                                   |                                                                 |

Замечания руководителя практики от Образовательной организации:

---

---

---

---

---

---

---

---

Руководитель практики  
от Образовательной организации

---

(Ф.И.О.)

(подпись)

## Приложение 2.4.

Шаблон договора о практической подготовке обучающихся,  
заключаемый между организацией,  
осуществляющей образовательную деятельность,  
и организацией, осуществляющей деятельность  
по профилю соответствующей образовательной программы

### Договор

о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией,  
осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей  
деятельность по профилю соответствующей образовательной программы

г. Москва

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Негосударственное образовательное частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный университет «Синергия», именуемое в  
дальнейшем «Организация», в лице декана факультета \_\_\_\_\_,  
действующей на основании доверенности от XX.XX.20XX г. № \_\_\_\_\_, с одной стороны,  
и \_\_\_\_\_, именуемое(ая/ый) в дальнейшем  
«Профильная организация», в лице \_\_\_\_\_, действующего(ей) на  
основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а  
вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

### 1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся (далее - Практическая подготовка).

1.2. Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется Практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы, сроки организации Практической подготовки, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 1).

1.3. Реализация компонентов образовательной программы, согласованных Сторонами в Приложении № 1 к настоящему Договору (далее - компоненты образовательной программы), осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 2).

### 2. Права и обязанности Сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1 не позднее, чем за 10 (десять) рабочих дней до начала Практической подготовки по каждому компоненту образовательной программы представить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством Практической подготовки;

2.1.2 назначить руководителя по Практической подготовке от Организации, который:

- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме Практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;
- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Организации, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-

эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.1.3 при смене руководителя по Практической подготовке в 10-тидневный срок сообщить об этом Профильной организации;

2.1.4 установить виды учебной деятельности, практики и иные компоненты образовательной программы, осваиваемые обучающимися в форме Практической подготовки, включая место, продолжительность и период их реализации;

2.1.5 направить обучающихся в Профильную организацию для освоения компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки;

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1 создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;

2.2.2 назначить ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки со стороны Профильной организации;

2.2.3 при смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в 10-тидневный срок сообщить об этом Организации;

2.2.4 обеспечить безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.2.5 проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, и сообщать руководителю Организации об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте;

2.2.6 ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации, правилами по охране труда и технике безопасности;

2.2.7 провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности;

2.2.8 предоставить обучающимся и руководителю по Практической подготовке от Организации возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (Приложение № 2 к настоящему Договору), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения;

2.2.9 обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю по практической подготовке от Организации;

2.2.10 обеспечить продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше продолжительностью не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ);

2.2.11 обеспечить продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте от 16 лет до 18 лет не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

2.3. Организация имеет право:

2.3.1 осуществлять контроль соответствия условий реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки требованиям настоящего Договора;

2.3.2 запрашивать информацию об организации Практической подготовки, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей

профессиональной деятельностью;

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1 требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации;

2.4.2 в случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период организации Практической подготовки, режима конфиденциальности приостановить реализацию компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки в отношении конкретного обучающегося;

### 3. Срок действия договора

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

3.2. Любая из сторон вправе расторгнуть настоящий Договор с предварительным письменным уведомлением другой стороны за один месяц, но не позднее, чем за 15 (пятнадцать) рабочих дней до начала практики.

3.3. Настоящий Договор является безвозмездным и не предусматривает финансовых обязательств сторон.

### 4. Заключительные положения

4.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

4.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

### 5. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:

Организация:

Негосударственное образовательное частное  
учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_

ИНН:

ОГРН:

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1

ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество  
при наличии)

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество  
при наличии)

М.П. (при наличии)

М.П.

Приложение №1  
к Договору о практической подготовке обучающихся,  
заключаемому между организацией, осуществляющей  
образовательную деятельность, и организацией,  
осуществляющей деятельность по профилю  
соответствующей образовательной программы

Для организации практической подготовки Организация направляет в Профильную организацию обучающихся по следующим основным образовательным программам:

| №<br>п/п | Образовательная<br>программа              | Количество<br>обучающихся,<br>осваивающих<br>соответствующие<br>компоненты<br>образовательной<br>программы | Компоненты<br>образовательной<br>программы, при<br>реализации которых<br>организуется практическая<br>подготовка                                                                                                                                                                                                                                                     | Сроки<br>организации<br>практической<br>подготовки                         |
|----------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | 43.02.15 Поварское и<br>кондитерское дело | 1<br>(ФИО обучающегося)                                                                                    | Точное наименование<br>практик(и) согласно учебному<br>плану<br><br>Производственная практика  <br>ПМ.03   Организация и ведение<br>процессов приготовления,<br>оформления и подготовки к<br>реализации холодных и горячих<br>десертов, напитков сложного<br>ассортимента с учетом<br>потребностей различных<br>категорий потребителей, видов<br>и форм обслуживания | В соответствии с<br>учебным планом<br>и календарным<br>учебным<br>графиком |

**СОГЛАСОВАНО**

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_  
ИНН: \_\_\_\_\_  
ОГРН: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П. (при наличии)

**СОГЛАСОВАНО**

Организация:

Негосударственное образовательное  
частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1  
ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П.

Приложение №2  
к Договору о практической подготовке обучающихся,  
заключаемому между организацией, осуществляющей  
образовательную деятельность, и организацией,  
осуществляющей деятельность по профилю  
соответствующей образовательной программы

Перечень помещений Профильной организации, в которых осуществляется  
реализация компонентов образовательной программы:

| Наименование структурного подразделения<br>Профильной организации, организующей<br>Практическую подготовку обучающихся | Адрес(а) помещений структурных<br>подразделений Профильной организации,<br>в которых осуществляется Практическая<br>подготовка                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Например,<br/><br/>Кухня ресторана</i>                                                                              | <i>г. Москва, ул. ..., д. ..., офис № ...<br/><br/>(№ кабинета/ офиса указывается при наличии<br/>данной информации у студента до начала практики)</i> |

**СОГЛАСОВАНО**

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_  
ИНН: \_\_\_\_\_  
ОГРН: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при  
наличии))

М.П. (при наличии)

**СОГЛАСОВАНО**

Организация:

Негосударственное образовательное  
частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1  
ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при  
наличии))

М.П.



**Приложение 2.5.**  
**Шаблон справки**

Декану факультета \_\_\_\_\_  
Университета «Синергия»  
Фамилия И.О.

от \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. ответственного лица  
от Профильной организации)

**СПРАВКА<sup>8</sup>**

Дана \_\_\_\_\_ в  
том, что

(Ф.И.О. обучающегося полностью)  
он(а) действительно проходил(а)

\_\_\_\_\_ (наименование вида практики)  
( \_\_\_\_\_ **недели**) в  
(количество недель)

\_\_\_\_\_ (наименование Профильной организации)

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Обучающийся(ая) \_\_\_\_\_ успешно  
прошел(а)

(фамилия, инициалы обучающегося)

инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, после чего был(а) допущен(а) к выполнению определенных индивидуальным заданием видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

К должностным обязанностям и поставленным задачам в соответствии с индивидуальным заданием практикант относился добросовестно, проявляя интерес к работе. Порученные задания выполнил в полном объеме в установленные программой практики сроки.

**Ответственное лицо от**  
**Профильной организации**  
М.П. (при наличии)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<sup>8</sup> Справка оформляется на фирменном бланке Профильной организации (при наличии).

Рассмотрено  
на заседании Ученого совета  
Университета «Синергия»  
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор Университета «Синергия»  
кандидат экономических наук, доцент  
А. И. Васильев  
01.12.2025 г.

**Рабочая программа  
профессионального модуля  
ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки  
к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с  
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания»  
(МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации  
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих  
десертов, напитков сложного ассортимента,  
ПП.04.01 Производственная практика;  
ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю)**

|                                    |                                                      |
|------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Наименование специальности:</b> | <b>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b>        |
| <b>Присваиваемая квалификация:</b> | <b>специалист по поварскому и кондитерскому делу</b> |
| <b>Форма обучения:</b>             | <b>очная</b>                                         |

## Содержание

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ..... | 3  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....            | 6  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.04 .....                        | 17 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.04 .....              | 27 |

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «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» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

***иметь практический опыт в:***

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

***уметь:***

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с

изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

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

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

### **Цели и задачи производственной практики**

**Цель производственной практики** - комплексное освоение студентами основного вида деятельности «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», по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, формирование общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля

«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», а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами.

***Задачи производственной практики:***

1. Применение специальных теоретических знаний, полученных в рамках профессионального модуля, при выполнении конкретных функциональных обязанностей по отдельным должностям;

2. Освоение видов технологий, используемых в практической деятельности конкретной организации в соответствии с основными направлениями требований стандартов.

3. Развитие коммуникативных умений с учетом специфики деятельности в сфере общественного питания, усвоение этических правил, норм и принципов в профессиональной деятельности;

4. Приобретение опыта организационной работы и координация деятельности с отдельными лицами, категориями граждан и группами граждан при организации процесса приготовления продукции.

### **1.3. Результаты освоения профессионального модуля**

| <b>Код компетенции</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                                                                                                             |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**(МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента,**

**ПП.04.01 Производственная практика;**

**ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю)**

### **2.1. Объем профессионального модуля**

| Наименование                       | квалификация                                  |
|------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                                    | специалист по поварскому и кондитерскому делу |
|                                    | часов                                         |
| <b>Всего по ПМ.04, в том числе</b> | 458                                           |
| МДК.04.01, с преподавателем        | 60                                            |
| <b>Консультация</b>                | -                                             |
| МДК.04.02, с преподавателем        | 186                                           |
| Консультация                       | 2                                             |
| <b>Производственная практика</b>   | 108                                           |
| <b>Самостоятельная работа</b>      | 86                                            |
| <b>Экзамен по модулю</b>           | 18                                            |

## 2.2. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                                                                           | Всего (учебная нагрузка обучающихся), ч | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  | Практика, ч |                  |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|------------------|
|                                         |                                                                                                                          |                                         | Учебная нагрузка обучающихся, ч.                                        |                                                   |                                  |                     | внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа |                                  | Учебная     | Производственная |
|                                         |                                                                                                                          |                                         | всего                                                                   | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия | в т.ч., курсовая проект (работа) | в т.ч. консультация | всего                                          | в т.ч., курсовой проект (работа) |             |                  |
| ПК 4.1, ПК 4.6                          | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 82                                      | 60                                                                      | 30                                                | -                                | -                   | 22                                             | -                                |             |                  |
| ПК 4.1-ПК 4.6                           | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента              | 250                                     | 186                                                                     | 138                                               | -                                | 2                   | 64                                             | -                                |             |                  |
| ПК 4.1-ПК 4.6                           | <b>Производственная практика, часов</b>                                                                                  | 108                                     |                                                                         |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  |             | 108              |
| ПК 4.1-ПК 4.6                           | <b>Экзамен по модулю</b>                                                                                                 | <b>18</b>                               |                                                                         |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  |             |                  |
|                                         | <b>Всего:</b>                                                                                                            | 458                                     | 228                                                                     | 168                                               |                                  | 2                   | 86                                             |                                  |             | 108              |



## 2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                                             | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)                                                                         | Объем в часах | ТКУ, балл |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|
| 1                                                                                                                                                     | 2                                                                                                                                                                                                                                                            | 3             |           |
| <b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>            |                                                                                                                                                                                                                                                              | 60            |           |
| <b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |                                                                                                                                                                                                                                                              | 60            |           |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков                                                                  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                            | 10            |           |
|                                                                                                                                                       | Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента                                                |               |           |
|                                                                                                                                                       | Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. |               |           |
|                                                                                                                                                       | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                    | 10            | <b>40</b> |
| <b>Тема 1.2</b><br>Характеристика процессов                                                                                                           | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                            | 10            |           |
|                                                                                                                                                       | Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.                                                                                                                   |               | <b>40</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|
| приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |           |
| <b>Тема 1.3</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.               | 10 |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 20 | <b>60</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10 | 10        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 10 | 50        |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 22 |           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|
| 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |            |
| <b>МДК.04.01 (всего)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 60/22 | <b>100</b> |
| <b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 154   |            |
| <b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 154   |            |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 15    |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |       |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные,                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |            |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
|                                                                                    | йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |    |
|                                                                                    | Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |    |    |
|                                                                                    | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 45 | 30 |
|                                                                                    | <b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 25 | 15 |
|                                                                                    | <b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 20 | 15 |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 15 |    |
|                                                                                    | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |    |
|                                                                                    | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.                                                                                          |    |    |
|                                                                                    | Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |    |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 45 | <b>20</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 25 | <b>10</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 20 | <b>10</b> |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 34 |           |

|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |  |
| <b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 96 |  |
| <b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 96 |  |
| <b>Тема 3.1</b><br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>холодных напитков<br>сложного ассортимента                              | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 8  |  |
|                                                                                                                                         | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |  |
|                                                                                                                                         | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.                                                                                                                                   |    |  |
|                                                                                                                                         | Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |  |
|                                                                                                                                         | Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |    |  |
| <b>Тема 3.2</b><br>Приготовление,<br>подготовка к реализации                                                                            | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 8  |  |
|                                                                                                                                         | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| горячих напитков<br>сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.                                                                                                                                                                                                                                 |           |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |           |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 48        | <b>40</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Лабораторная работа .</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 48        | <b>40</b> |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.</b><br>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.<br>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>30</b> |           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------|
| 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.<br>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |                                           |
| <b>МДК.01.02 (всего)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>250/64</b> | <b>100</b>                                |
| <b>Промежуточная аттестация по МДК.04.02</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |               | <b>Зачет с оценкой</b>                    |
| <b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</b><br><b>Виды работ:</b><br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.<br>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.<br>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | <b>108</b>    | 100<br>Форма отчетности – зачет с оценкой |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). |            |            |
| 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос |            |            |
| <b>Консультация</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>2</b>   |            |
| <b>Экзамен по модулю</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>18</b>  |            |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>458</b> | <b>100</b> |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.04**

**ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**(МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**ПП.04.01 Производственная практика;**

**ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю) для инвалидов и лиц с ОВЗ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

**МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**Учебная аудитория**, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория** для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций:** специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

**Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

**Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

## **МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**Учебная аудитория**, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория** для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций:** специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

### **Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

#### **Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

### **Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

## **ПП.04.01 Производственная практика**

**Учебный кабинет** для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

#### **Основное оборудование:**

мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя; персональный компьютер; набор демонстрационного оборудования (проектор, экран)

### **Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

#### **Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

### **Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

### **ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю**

**Учебный кабинет** для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

#### **Основное оборудование:**

мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя) и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)):

### **Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

#### **Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде

### **Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

## **3.2. Информационное обеспечение обучения**

### ***Основная литература:***

1. Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / Пичугина О.В., Богачева А.А., Клименко Н.Н.. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — ISBN 978-5-222-35285-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116231.html>

### ***Дополнительная литература:***

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2025. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/152767.html>
2. Джум, Т. А. Практикум по физико-химическим изменениям кулинарной продукции в процессе производства : учебное пособие / Т. А. Джум, Е. Г. Дунец. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. — 204 с. — ISBN 978-5-9729-2144-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/153979.html>

**Официальные издания:**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

***Электронно-библиотечные системы:***

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

***Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:***

1. Официальный интернет-портал правовой информации. – URL: <http://pravo.gov.ru/>.

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. – URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.

3. Научная электронная библиотека. – URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: <https://cyberleninka.ru/>.

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

***Лицензионное программное обеспечение:***

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition

2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)

3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)

4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

***свободно распространяемое программное обеспечение***

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)

2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)

3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)

4. GIMP (редактор растровой графики) ([www.gimp.org](http://www.gimp.org))

5. Inkscape (векторная графика) ([www.inkscape.org](http://www.inkscape.org))

***Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет:***

| №  | Наименование портала<br>(издания, курса, документа) | Ссылка                                                                                                              |
|----|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Сайт для предприятий общественного питания          | <a href="https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966">https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966</a>       |
| 2. | Все о ресторанном бизнесе                           | <a href="https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567">https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567</a> |

|    |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. | Журнал «Гастроном»                                                                                                                                                                                           | <a href="https://www.gastronom.ru/?ysclid=lps5elbz2k159285990">https://www.gastronom.ru/?ysclid=lps5elbz2k159285990</a>                                                                             |
| 4. | Профессиональный журнал о шеф-поварах и для шеф-поваров «Bones»                                                                                                                                              | <a href="https://bonesmagazine.ru/?ysclid=lps5gbudl109788378">https://bonesmagazine.ru/?ysclid=lps5gbudl109788378</a>                                                                               |
| 5. | Васюкова А.Т., Кусова И. У., Дышекова М.М. и др. Разработка продуктов с пролонгированным сроком хранения. Новые технологии / New Technologies 2024; 20(1): hups: c/oi.org/10.47370/2072-0920-2024-20-1-42-49 | <a href="https://cyberleninka.ru/article/n/razrabotka-produktov-s-prolongirovannym-srokom-hraneniya">https://cyberleninka.ru/article/n/razrabotka-produktov-s-prolongirovannym-srokom-hraneniya</a> |
| 6. | Максимова В.И., Фомина А.А. Проблемы и перспективы организации питания в глэмпингах // Сервис в России и за рубежом. 2023. Т.17. №6. С. 127-135. DOI: 10.5281/zenodo. 10441864.                              | <a href="https://cyberleninka.ru/article/n/problemy-i-perpektivy-organizatsii-pitaniya-v-glempingah">https://cyberleninka.ru/article/n/problemy-i-perpektivy-organizatsii-pitaniya-v-glempingah</a> |

### 3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

#### **Порядок проведения учебных занятий по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**(МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента,**

**ПП.04.01 Производственная практика;  
ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю)**

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы профессионального модуля и условия организации обучения по данной рабочей программе профессионального

модуля для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данному профессиональному модулю обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данному профессиональному модулю проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации данного профессионального модуля на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;

- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;

- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данному профессиональному модулю обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о



выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1-2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучающихся с нарушениями зрения и слуха, а для обучающихся, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации, утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха,

оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данному профессиональному модулю используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

### **Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности, с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий; с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: лекции, семинары, практические занятия, в том числе с приглашением работодателей, анализ производственных ситуаций, ознакомительные экскурсии в учреждения будущей профессиональной деятельности обучающихся, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Студентам обеспечивается возможность формирования индивидуальной

траектории обучения в рамках программы модуля; организуется самостоятельная работа студентов под управлением преподавателей и предоставляется консультационная помощь.

В рамках профессионального модуля предусмотрена производственная практика в объеме 108 часов.

Изучение программы модуля завершается экзаменом по модулю, который предполагает представление портфолио профессиональных достижений студента и защиту методических материалов (См. Приложения).

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.04  
«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания»**

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля  
успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по  
профессиональному модулю**

**(МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к  
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного  
ассортимента**

**МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации  
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**ПП.04.01 Производственная практика;**

**ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль производится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом по модулю, который проводит экзаменационная комиссия.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются Университетом Синергия и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно–измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Критерии оценки текущего контроля успеваемости                                                                                                                                                                                                                                                  | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>иметь практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p> | -                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p><u>Формы контроля обучения:</u><br/> <u>Текущий контроль:</u><br/>         Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: прохождение практики (отчет по практике)</p> <p>Лабораторные работы: выполнение лабораторных работ с использованием необходимого оборудования</p> <p>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u><br/> <u>Методы оценки результатов обучения:</u> - формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;</p> <p>- оценка самостоятельности и творческого подхода;</p> <p>- оценка выполнения индивидуальных заданий;</p> <p>- оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;</p> <p>- проверка и оценка отчета и практик</p> <p>накопительная оценка</p> |
| <b>уметь:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>Практическое занятие,</b><br/>         Отчет по практикуму<br/>         10-8 – практикум выполнен верно в срок, представлен грамотный отчет.<br/>         7-5– практикум выполнен верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.</p> | <p><u>Формы контроля обучения:</u><br/> <u>Текущий контроль:</u><br/>         Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: прохождение практики</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Критерии оценки текущего контроля успеваемости                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> | <p>4-1- практикум выполнен в срок и содержит концептуальные ошибки.</p> <p>0- практикум не выполнен.</p> <p><b>Лабораторные работы,</b></p> <p>Отчет по лабораторной работе</p> <p>10-8 – лабораторная работа выполнена верно в срок, представлен грамотный отчет.</p> <p>7-5– лабораторная работа выполнена верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.</p> <p>4-1- лабораторная работа выполнена в срок и содержит концептуальные ошибки.</p> <p>0- лабораторная работа не выполнена.</p> | <p>(отчет по практике)</p> <p>Лабораторные работы: выполнение лабораторных работ с использованием необходимого оборудования.</p> <p>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u></p> <p><u>Методы оценки результатов обучения:</u> - формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;</p> <p>- оценка самостоятельности и творческого подхода;</p> <p>- оценка выполнения индивидуальных заданий;</p> <p>- оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;</p> <p>- проверка и оценка отчета и практик</p> <p>накопительная оценка</p> |
| <b>знать:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p><b>Практическое занятие,</b></p> <p>Отчет по практикуму</p> <p>10-8 – практикум выполнен верно в срок, представлен грамотный отчет.</p> <p>7-5– практикум выполнен верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.</p> <p>4-1- практикум выполнен в срок и содержит концептуальные ошибки.</p> <p>0- практикум не выполнен.</p>                                                                                                                                                              | <p><u>Формы контроля обучения:</u></p> <p><u>Текущий контроль:</u></p> <p>Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: прохождение практики (отчет по практике)</p> <p>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u></p> <p><u>Методы оценки результатов</u></p>                                                                                                                                                                                                       |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Критерии оценки текущего контроля успеваемости | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p> |                                                | <p>обучения: - формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;</p> <p>- оценка самостоятельности и творческого подхода;</p> <p>- оценка выполнения индивидуальных заданий;</p> <p>- оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;</p> <p>- проверка и оценка отчета и практик</p> <p>накопительная оценка</p> |

### Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю

Промежуточная аттестация по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания проводится в форме экзамена по модулю; зачета по МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, зачета с оценкой по МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и зачета с оценкой по ПП.04.01 Производственная практика.

| Форма контроля                  | Процедура оценивания                                                                         | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                         |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Экзамен по модулю<br>ПК 4.1-4.6 | Экзамен по модулю включает в себя: выполнение заданий (1-2 типа), защита отчета по практике: | Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале:<br>Задание 1: 0-30 баллов<br>Задание 2: 0-30 баллов<br>Задание 3: 0-40 баллов |

| Форма контроля | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | <p>Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними;</p> <p>Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;</p> <p>Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения модуля в процессе прохождения производственной практики</p> | <p><b>-90 и более (отлично) –</b><br/> <b>Задания 1, 2</b> - ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Практическое задание выполнено правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.<br/> <b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по производственной практике; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые в полной мере соответствуют области профессиональной деятельности; во время защиты свободно, исчерпывающе и аргументированно ответил на все вопросы по существу; правильно оформил отчет о прохождении производственной практики; имеет положительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-70 и более (хорошо) –</b><br/> <b>Задания 1,2</b> - ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Ход выполнения практического задания правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.<br/> <b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по производственной практике; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые в полной мере соответствуют области профессиональной деятельности; во время защиты ответил на все вопросы по существу без должной аргументации; оформил отчет о прохождении производственной практики с</p> |



| Форма контроля | Процедура оценивания | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                      | <p>незначительными недостатками; имеет положительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-50 и более (удовлетворительно)</b><br/> <b>Задание 1, 2</b> – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Практическое задание выполнено частично.</p> <p><b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по производственной практике не в полном объеме; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые частично соответствуют области профессиональной деятельности; во время защиты ответил не на все вопросы по существу; оформил отчет о прохождении производственной практики с недостатками; имеет удовлетворительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-Менее 50 (неудовлетворительно)</b><br/> <b>Задание 1, 2</b> – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Практическое задание не выполнено.</p> <p><b>Задания 3</b> – не выполнил индивидуальное задание по производственной практике; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые не соответствуют области профессиональной деятельности; во время защиты не ответил на заданные вопросы или ответил неверно, не по существу; неправильно оформил отчет о прохождении производственной практики; имеет отрицательное заключение об уровне освоения обучающимся</p> |

| Форма контроля                                       | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Зачет</b><br>МДК.04.01<br>ПК 4.2-ПК 4.6           | <p>Зачет представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя:</p> <p>Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины (курса), а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины (курса), понимание их особенностей и взаимосвязи между ними;</p> <p>Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины (курса) и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;</p> <p>Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения МДК (решение задачи).</p> | <p>Выполнение обучающимся заданий билета оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>1 вопрос: 0-30;<br/> 2 вопрос: 0-30;<br/> 3 вопрос: 0-40.</p> <p>— <b>90-100 (отлично)</b> – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.</p> <p>— <b>70 -89 (хорошо)</b> – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.</p> <p>— <b>50-69 (удовлетворительно)</b> – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология.</p> <p>— <b>менее 50 баллов (неудовлетворительно)</b> – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные.</p> |
| <b>Зачет с оценкой</b><br>МДК.04.02<br>ПК 4.2-ПК 4.6 | <p><b>Зачет с оценкой</b> представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя:</p> <p>Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>Выполнение обучающимся заданий билета оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>1 вопрос: 0-30;<br/> 2 вопрос: 0-30;<br/> 3 вопрос: 0-40.</p> <p>— <b>90-100 (отлично)</b> – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| Форма контроля                                                                | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                               | <p>дисциплины (курса), а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины (курса), понимание их особенностей и взаимосвязи между ними;</p> <p>Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины (курса) и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;</p> <p>Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения МДК (решение задачи).</p> | <p>правильно интерпретирует полученный результат.</p> <p>— <b>70 -89 (хорошо)</b> – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.</p> <p>— <b>50-69 (удовлетворительно)</b> – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология.</p> <p>— <b>менее 50 баллов (неудовлетворительно)</b> – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные.</p>                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p><b>Зачет с оценкой</b><br/>Производственная практика<br/>ПК 4.1-ПК 4.6</p> | <p><b>Зачет с оценкой</b> по производственной практике представляет собой проверку выполнения обучающимся заданий практики и подтверждением его результатов<br/><i>Отчет по производственной практике:</i><br/>Предоставление отчета о прохождении производственной практики</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Оценка по производственной практике формируется на основе показателей и критериев оценивания результатов прохождения практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществил подборку источников информации в соответствии с индивидуальным заданием (max 5 баллов);</li> <li>-осуществил подборку актуальных первичных данных, материалов (max 5 баллов);</li> <li>-выполнил требования к содержательной части отчета, виды работ соответствуют индивидуальному заданию (max 20 баллов);</li> <li>-проявил высокий уровень самостоятельности при проведении анализа (max 20 баллов);</li> <li>-квалифицированно обработан собранный материал, данные (max 20 баллов);</li> <li>-выполнил требования к экспериментально-практической</li> </ul> |

| Форма контроля | Процедура оценивания | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                      | <p>работе в рамках освоения вида деятельности ВД (max 20 баллов);<br/>         -выполнил требования к оформлению отчета по практике в формате презентации PowerPoint (max 20 баллов).</p> <p><b>Итоговая оценка:</b><br/>         «Отлично» -90-100;<br/>         «Хорошо» -89-70;<br/>         «Удовлетворительно» -69-50;<br/>         «Неудовлетворительно» - 49-0</p> |

***Типовые задания по проведению промежуточной аттестации по  
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к  
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного  
ассортимента– зачет***

***Задания 1 типа***

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных и горячих десертов.
2. Пищевая ценность холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
4. Способы и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи холодных и горячих десертов.
5. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи напитков сложного ассортимента.
6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
7. Упаковка, подготовка холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
8. Классификация, ассортимент напитков сложного ассортимента, требования к качеству.
9. Пищевая ценность напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
10. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.
11. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность

этапов.

12. Способы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.

13. Требования к организации хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

14. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.

15. Виды, назначение технологического оборудования для приготовления холодных и горячих десертов, напитков, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.

16. Виды, назначение производственного инвентаря для приготовления холодных и горячих десертов, напитков, инструментов, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.

17. Виды, назначение посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков, правила подбора и безопасного использования, правила ухода.

18. Организация отпуска холодных и горячих десертов, напитков с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.

19. Организация процессов упаковки, подготовки готовых холодных и горячих десертов, напитков к реализации.

20. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков.

21. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса хранения и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

22. Использование техник молекулярной кухни в производстве горячих и холодных десертов, напитков сложного ассортимента.

23. Какие параметры оцениваются при контроле качества десертов?

24. Как провести дегустацию напитков сложного ассортимента?

25. Какие документы используются для учета качества продукции?

### ***Задания 2 типа***

1. Опишите правила безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков.

2. Охарактеризуйте правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков.

3. Какие виды посуды применяются для приготовления и подачи холодных и горячих десертов, напитков. Приведите примеры.

4. На основании какого документа определяются Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению

холодных и горячих десертов, напитков. Дайте характеристику этого документа.

5. В чем особенность реализации холодных и горячих десертов, напитков при самообслуживании? Приведите примеры реализации при данном методе обслуживания. В чем преимущества и недостатки такой формы реализации.

6. В чем особенность реализации холодных и горячих десертов, напитков при обслуживании официантами? Приведите примеры реализации при данном методе обслуживания. В чем преимущества и недостатки такой формы реализации.

7. Какой технологический прием носит название «фламбирование»? Дайте характеристику, особенности. Приведите примеры использования данного способа при приготовлении горячих и холодных десертов, напитков сложного ассортимента.

8. Опишите приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара. От каких факторов зависит данное размещение? Ответ обоснуйте

9. Что такое «критические контрольные точки». Приведите определение данных точек для схемы производства холодного десерта.

10. Дайте характеристику понятия «Технологический цикл». Опишите особенности, последовательность этапов при приготовлении горячих напитков.

11. Опишите варианты подачи, техники декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. Какую посуду при этом целесообразнее использовать? Ответ обоснуйте.

12. Что такое «корректирующие действия» в системе безопасности ХАССП. Опишите, какие корректирующие действия могут применяться в технологическом цикле производства.

13. Опишите, как производится адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса. Какие факторы необходимо учитывать при этом. Приведите примеры.

14. Что такое принцип взаимозаменяемости продуктов, как данный принцип учитывается при адаптации рецептов холодных и горячих десертов?

15. Перечислите требования к организации хранения полуфабрикатов и холодных и горячих десертов, напитков. На каком документе основаны эти требования.

16. Перечислите требования к оформлению холодных и горячих десертов, напитков. Какие принципы нужно при этом соблюдать. Приведите примеры.

17. Дайте понятие “маркировка”, какую информацию на ней указывают. Опишите правила упаковки и маркировки горячих и холодных десертов. Приведите примеры

18. Перечислите ассортимент холодных замороженных десертов, дайте им характеристику и отличительные особенности.

19. Как оформить десертный стол для банкета?

20. Какие аксессуары и посуда используются для подачи горячих напитков?

21. Какие действия предпринять, если готовый десерт не соответствует стандартам качества?

22. Какие ошибки чаще всего допускаются при приготовлении холодных десертов?

23. Как вы можете улучшить процесс приготовления горячих напитков?

24. Какие навыки вам необходимо развить для успешной работы с десертами и напитками сложного ассортимента?

25. При приготовлении мусса нарушена технология, и он не застыл. Как вы исправите ситуацию?

### ***Задания 3 типа<sup>1</sup>***

1. Распределите перечисленные десерты в соответствующие группы холодных и горячих:

- салата из фруктов с соусом,
- крема-брюле
- парфе,
- щербета,
- цитрусового льда с ягодами,
- тирамису
- Чизкейк

Данные представить в виде таблицы:

| Горячие десерты | Холодные десерты |
|-----------------|------------------|
|                 |                  |

Укажите температуры подачи каждого вида десерта

2. Укажите основные этапы приготовления холодных десертов. Покажите технологическую схему на примере одного десерта, укажите основные параметры технологических операций

3. Укажите основные этапы приготовления горячих десертов. Покажите технологическую схему на примере одного десерта, укажите основные параметры технологических операций

4. Опишите технологический цикл приготовления напитков сложного ассортимента. Отобразите на технологической схеме приготовления одного горячего напитка (на выбор)

5. Рассчитайте пищевую и энергетическую ценность для десерта “Чизкейк” по заданной рецептуре.

6. На предприятие поступили яблоки в количестве 15 кг., произведите расчет десерта «Яблоки печеные». Определить Массу брутто, массу нетто на 1 порцию, на 20, 30, 50 порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Определите какое количество порций получится из поступившего количества яблок.

---

<sup>1</sup> Задания являются типовыми.

7. Рассчитайте количество желатина для приготовления 25 порций десерта «Желе из ягод». Определите требуемое количество воды для данного количества желе. Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто с выходом 1000 г. Ягоды свежие 300 г., вода 250 мл, сахар песок 50 г., Желатин 30г., лимонная кислота 1г.

Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции желе 130 г.

***Типовые задания по проведению промежуточной аттестации по МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – зачет с оценкой***

***Задания 1 типа***

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных и горячих десертов.

2. Пищевая ценность холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

3. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

4. Способы и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи холодных и горячих десертов.

5. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи напитков сложного ассортимента.

6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

7. Упаковка, подготовка холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.

8. Классификация, ассортимент напитков сложного ассортимента, требования к качеству.

9. Пищевая ценность напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

10. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.

11. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.

12. Способы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции, требований к



процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.

13. Требования к организации хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

14. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.

15. Виды, назначение технологического оборудования для приготовления холодных и горячих десертов, напитков, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.

16. Виды, назначение производственного инвентаря для приготовления холодных и горячих десертов, напитков, инструментов, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.

17. Виды, назначение посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков, правила подбора и безопасного использования, правила ухода.

18. Организация отпуска холодных и горячих десертов, напитков с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.

19. Организация процессов упаковки, подготовки готовых холодных и горячих десертов, напитков к реализации.

20. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков.

21. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса хранения и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

22. Использование техник молекулярной кухни в производстве горячих и холодных десертов, напитков сложного ассортимента.

### ***Задания 2 типа***

1. Опишите правила безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков.

2. Охарактеризуйте правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков.

3. Какие виды посуды применяются для приготовления и подачи холодных и горячих десертов, напитков. Приведите примеры.

4. На основании какого документа определяются Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков. Дайте характеристику этого документа.

5. В чем особенность реализации холодных и горячих десертов, напитков при самообслуживании? Приведите примеры реализации при данном методе обслуживания. В чем преимущества и недостатки такой формы реализации.

6. В чем особенность реализации холодных и горячих десертов, напитков при обслуживании официантами? Приведите примеры реализации при данном методе обслуживания. В чем преимущества и недостатки такой формы реализации.

7. Какой технологический прием носит название «фламбирование»? Дайте характеристику, особенности. Приведите примеры использования данного способа при приготовлении горячих и холодных десертов, напитков сложного ассортимента.

8. Какие горячие соусы используют при подаче горячих десертов. Дайте характеристику, опишите технологию приготовления. Приведите примеры использования данных соусов.

9. Что такое «критические контрольные точки». Приведите определение данных точек для схемы производства холодного десерта.

10. Дайте характеристику понятия «Технологический цикл». Опишите особенности, последовательность этапов при приготовлении горячих напитков.

11. Опишите варианты подачи, техники декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. Какую посуду при этом целесообразнее использовать? Ответ обоснуйте.

12. Что такое «корректирующие действия» в системе безопасности ХАССП. Опишите, какие корректирующие действия могут применяться в технологическом цикле производства.

13. Опишите, как производится адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса. Какие факторы необходимо учитывать при этом. Приведите примеры.

14. Что такое принцип взаимозаменяемости продуктов, как данный принцип учитывается при адаптации рецептов холодных и горячих десертов?

15. Перечислите требования к организации хранения полуфабрикатов и холодных и горячих десертов, напитков. На каком документе основаны эти требования.

16. Перечислите требования к оформлению холодных и горячих десертов, напитков. Какие принципы нужно при этом соблюдать. Приведите примеры.

17. Какой десерт носит название «парфе»? Дайте характеристику, опишите особенности приготовления, требования к качеству.

18. Перечислите ассортимент холодных замороженных десертов, дайте им характеристику и отличительные особенности.

### ***Задания 3 типа***

#### **Задание 1.**

Составьте технологическую схему приготовления Пудинга апельсинового. Укажите температурные и временные режимы технологического процесса. Подберите оборудование.

#### **Задание 2**

Составьте технологическую схему приготовления десерта «Панакота».

Укажите температурные и временные режимы технологического процесса. Подберите оборудование.

### **Задание 3**

Определить закладку продуктов для приготовления 100 порций салата фруктового для выездного мероприятия. Укажите особенности приготовления, санитарные требования, подберите упаковку и посуду для транспортирования, хранения.

### **Задание 4**

По заданной рецептуре опишите процедуру проверки качества проведения технологического процесса и готовой продукции.

### **Задание 5.**

Выполните презентацию холодного десерта с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### **Задание 6.**

Составьте технологическую схему приготовления чизкейка. Укажите технологические режимы приготовления, температуру подачи и условия и сроки хранения.

### **Задание 7.**

Приведите классификацию, ассортимент и требования к качеству загустителей для приготовления холодных и горячих десертов. Ответ приведите в виде таблицы:

| Наименование загустителя | Характеристика | Для каких блюд используется |
|--------------------------|----------------|-----------------------------|
|                          |                |                             |
|                          |                |                             |
|                          |                |                             |

### **Задание 8.**

По заданной рецептуре приготовления горячего десерта опишите процедуру проверки качества в ходе проведения технологического процесса и готовой продукции.

### **Задание 9.**

Опишите преимущества и недостатки перечисленных желирующих веществ, используемых в технологии приготовления горячих и холодных десертов. Ответ представить в виде таблицы:

| Наименование | Характеристика | Для каких блюд используется |
|--------------|----------------|-----------------------------|
| Желатин      |                |                             |
| Агар-агар    |                |                             |
| Пектин       |                |                             |

### **Задание 10**

Для данных блюд укажите сроки и условия хранения: десерт «Тирамису», «Пудинг яблочный», «Чизкейк», коктейль «Молочный». Ответ подготовьте в виде таблицы

| Наименование блюда | Условия хранения, t | Сроки хранения, ч, дн. |
|--------------------|---------------------|------------------------|
|                    |                     |                        |

***Типовые задания для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамен по модулю***

***Задания 1 типа***

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных и горячих десертов.

2. Пищевая ценность холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

3. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

4. Способы и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи холодных и горячих десертов.

5. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи напитков сложного ассортимента.

6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

7. Упаковка, подготовка холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.

8. Классификация, ассортимент напитков сложного ассортимента, требования к качеству.

9. Пищевая ценность напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

10. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.

11. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.

12. Способы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.

13. Требования к организации хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

14. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.

15. Виды, назначение технологического оборудования для приготовления холодных и горячих десертов, напитков, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.

16. Виды, назначение производственного инвентаря для приготовления холодных и горячих десертов, напитков, инструментов, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.

17. Виды, назначение посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков, правила подбора и безопасного использования, правила ухода.

18. Организация отпуска холодных и горячих десертов, напитков с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.

19. Организация процессов упаковки, подготовки готовых холодных и горячих десертов, напитков к реализации.

20. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков.

21. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса хранения и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

22. Использование техник молекулярной кухни в производстве горячих и холодных десертов, напитков сложного ассортимента.

### ***Задания 2 типа***

1. Опишите правила безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков.

2. Охарактеризуйте правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков.

3. Какие виды посуды применяются для приготовления и подачи холодных и горячих десертов, напитков. Приведите примеры.

4. На основании какого документа определяются Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков. Дайте характеристику этого документа.

5. В чем особенность реализации холодных и горячих десертов, напитков при самообслуживании? Приведите примеры реализации при данном методе обслуживания. В чем преимущества и недостатки такой формы реализации.

6. В чем особенность реализации холодных и горячих десертов, напитков при обслуживании официантами? Приведите примеры реализации при данном методе обслуживания. В чем преимущества и недостатки такой формы реализации.

7. Какой технологический прием носит название «фламбирование»? Дайте характеристику, особенности. Приведите примеры использования

данного способа при приготовлении горячих и холодных десертов, напитков сложного ассортимента.

8. Какие горячие соусы используют при подаче горячих десертов. Дайте характеристику, опишите технологию приготовления. Приведите примеры использования данных соусов.

9. Что такое «критические контрольные точки». Приведите определение данных точек для схемы производства холодного десерта.

10. Дайте характеристику понятия «Технологический цикл». Опишите особенности, последовательность этапов при приготовлении горячих напитков.

11. Опишите варианты подачи, техники декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. Какую посуду при этом целесообразнее использовать? Ответ обоснуйте.

12. Что такое «корректирующие действия» в системе безопасности ХАССП. Опишите, какие корректирующие действия могут применяться в технологическом цикле производства.

13. Опишите, как производится адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса. Какие факторы необходимо учитывать при этом. Приведите примеры.

14. Что такое принцип взаимозаменяемости продуктов, как данный принцип учитывается при адаптации рецептов холодных и горячих десертов?

15. Перечислите требования к организации хранения полуфабрикатов и холодных и горячих десертов, напитков. На каком документе основаны эти требования.

16. Перечислите требования к оформлению холодных и горячих десертов, напитков. Какие принципы нужно при этом соблюдать. Приведите примеры.

17. Какой десерт носит название «парфе»? Дайте характеристику, опишите особенности приготовления, требования к качеству.

18. Перечислите ассортимент холодных замороженных десертов, дайте им характеристику и отличительные особенности.

19. Как проводится подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

20. В чем особенность процесса упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

21. Опишите процедуру оценки качества качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

22. Как осуществляется хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Перечислите условия и сроки хранения холодных блюд и закусок из разного вида сырья.

23. Опишите алгоритм разработки ассортимента холодных и горячих

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

### ***Задания 3 типа<sup>2</sup>***

#### **Задание 1.**

Составьте технологическую схему приготовления Пудинга апельсинового. Укажите температурные и временные режимы технологического процесса. Подберите оборудование.

#### **Задание 2**

Составьте технологическую схему приготовления десерта «Панакота». Укажите температурные и временные режимы технологического процесса. Подберите оборудование.

#### **Задание 3**

Определить закладку продуктов для приготовления 100 порций салата фруктового для выездного мероприятия. Укажите особенности приготовления, санитарные требования, подберите упаковку и посуду для транспортирования, хранения.

#### **Задание 4**

По заданной рецептуре опишите процедуру проверки качества проведения технологического процесса и готовой продукции.

#### **Задание 5.**

Выполните презентацию холодного десерта с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

#### **Задание 6.**

Составьте технологическую схему приготовления чизкейка. Укажите технологические режимы приготовления, температуру подачи и условия и сроки хранения.

#### **Задание 7.**

Приведите классификацию, ассортимент и требования к качеству загустителей для приготовления холодных и горячих десертов. Ответ приведите в виде таблицы:

| Наименование загустителя | Характеристика | Для каких блюд используется |
|--------------------------|----------------|-----------------------------|
|                          |                |                             |
|                          |                |                             |
|                          |                |                             |

#### **Задание 8.**

По заданной рецептуре приготовления горячего десерта опишите процедуру проверки качества в ходе проведения технологического процесса и готовой продукции.

#### **Задание 9.**

Опишите преимущества и недостатки перечисленных желирующих

---

<sup>2</sup> Задания являются типовыми.

веществ, используемых в технологии приготовления горячих и холодных десертов. Ответ представить в виде таблицы:

| Наименование | Характеристика | Для каких блюд используется |
|--------------|----------------|-----------------------------|
| Желатин      |                |                             |
| Агар-агар    |                |                             |
| Пектин       |                |                             |

#### Задание 10

Для данных блюд укажите сроки и условия хранения: десерт «Тирамису», «Пудинг яблочный», «Чизкейк», коктейль «Молочный». Ответ подготовьте в виде таблицы

| Наименование блюда | Условия хранения, t | Сроки хранения, ч, дн. |
|--------------------|---------------------|------------------------|
|                    |                     |                        |

#### ***Задание 3 типа – защита отчета по производственной практике.***

1. Какая информация была вам необходима для выполнения конкретных профессиональных задач в ходе прохождения практики?

2. Какие способы поиска и анализа информации были применены для выполнения поставленных задач?

3. На основании каких нормативных документов и аналитических данных были решены поставленные задачи?

4. Опишите организацию рабочих мест, уборку рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты

5. Как проводится подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

6. В чем особенность процесса упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

7. Опишите процесс организации хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

8. Представьте технологическую схему приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

***Типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике***



1. Опишите организацию рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Как проводится проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).

4. Как осуществляется прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.

5. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

6. Технологическая схема приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

7. Как осуществляется подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

8. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

9. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

10. Подготовка холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента к хранению, организация хранения.

## I. ПРИЛОЖЕНИЯ

(комплект отчетной документации в случае, если обучающийся проходит практическую подготовку на базе профильного структурного подразделения Университета «Синергия»)

### Приложение 1.1.

Шаблон оформления индивидуального задания



Негосударственное образовательное частное учреждение  
высшего образования  
«Московский финансово-промышленный университет  
«Синергия»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета

Университета «Синергия»

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

М.П.

Специальность: \_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

### Индивидуальное задание

по \_\_\_\_\_ практике  
(наименование вида практики)

по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)

обучающегося группы \_\_\_\_\_  
(шифр)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)

| №<br>п/п | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Период<br>выполнения<br>работ <sup>3</sup>         |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.       | <p><b>Ознакомительная лекция, включая инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.</b></p> <p>Пройти инструктивное совещание с руководителем практической подготовки от Образовательной организации, на котором ознакомиться с кругом обязанностей по определенным видам работ, связанным с будущей профессиональной деятельностью, а также уточнить правила в отношении субординации, внешнего вида, внутреннего трудового распорядка и режима конфиденциальности.</p> <p>Пройти инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов (в случае медицинских противопоказаний к выполнению определенных видов деятельности – принести подтверждающую справку из медицинского учреждения).</p> | <i>Первый день<br/>практической<br/>подготовки</i> |

<sup>3</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 2. | <p><b>Изучение организационной структуры исследуемой организации – объекта прохождения практики.</b></p> <p>Знакомство с профилем деятельности исследуемой организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики.</p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность исследуемой организации.</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><i>Со второго по предпоследний день практической подготовки</i></p> |
| 3. | <p><b>Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников.</b></p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                        |
| 4. | <p><b>Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х.</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                        |
| 5. | <p><b>Обработка и систематизация полученного фактического материала.</b></p> <p>С целью подготовки к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.ХХ _____ осуществить комплексный анализ результатов выполненных видов работ, оформить презентационные материалы, разработать свои предложения и рекомендации на основе сравнения полученных в процессе обучения теоретических знаний с навыками, полученными в период прохождения практики.</p>                                                                                                                                                   | <p><i>Предпоследний день практической подготовки</i></p>               |
| 6. | <p><b>Оформление отчетных документов о прохождении практики и экспертная оценка результатов ее прохождения.</b></p> <p><i>Оформить отчет о прохождении практики</i> в формате презентации PowerPoint, содержащий базовую и информационно-вспомогательную информацию, согласно структуре, указанной в настоящем индивидуальном задании.</p> <p>Разместить полностью оформленный комплект отчетной документации по практике в электронной информационно-образовательной среде Университета «Синергия» на платформе lms.synergy.ru руководителю практики от Образовательной организации для экспертной оценки результатов ее прохождения.</p> | <p><i>Последний день практической подготовки</i></p>                   |

Обучающийся индивидуальное задание получил(а): \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка)

## Приложение 1.2.

Шаблон оформления отчета о прохождении практики,  
содержащего базовую и информационно-  
вспомогательную информацию  
согласно структуре,  
указанной в индивидуальном задании

 **УНИВЕРСИТЕТ  
СИНЕРГИЯ**

НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»  
Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_



**ОТЧЕТ**  
о прохождении \_\_\_\_\_ практики  
по профессиональному модулю ПМ.ХХ  
в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Специальность ХХ.ХХ.ХХ \_\_\_\_\_

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_  
ФИО Руководителя: \_\_\_\_\_



## Содержание

1. Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов
2. Изучение организационной структуры исследуемого предприятия
3. Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников
4. Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых знаний, умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х. \_\_\_\_\_
5. Обработка и систематизация полученного фактического материала



## Аттестационный лист

,  
(Ф.И.О. обучающегося)  
обучающий(ая)ся группы \_\_\_\_\_ по специальности **XX.XX.XX** \_\_\_\_\_,  
(шифр) (код и наименование специальности)  
успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_ практику по профессиональному модулю  
(наименование вида практики)  
**ПМ.XX**  
\_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)  
в объеме \_\_\_\_\_ часов<sup>4</sup> с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года<sup>5</sup>.

**I. Заключение-анализ результатов освоения программы практики:**

Индивидуальное задание по \_\_\_\_\_  
практике

(наименование вида практики)  
по профессиональному модулю **ПМ.XX** \_\_\_\_\_  
обучающимся

(наименование профессионального модуля)

(нужное отметить ✓):

- ☐ выполнено;
- ☐ выполнено не в полном объеме;
- ☐ не выполнено;

**Работа с источниками информации (нужное отметить ✓):**

**Обучающийся:**

- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые частично могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ не осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, или данные материалы не могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;

**Владение материалом по \_\_\_\_\_ практике (нужное отметить ✓):**

(наименование вида практики)

**Обучающийся:**

- ☐ умело анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики

<sup>4</sup> Объем часов указывается из расчета 36 часов в неделю. Например, определен срок организации практической подготовки – 2 недели, что составляет 72 часа.

<sup>5</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

материал;

- ☐ неправильно анализирует полученный во время практики материал;

**Задачи, поставленные на период \_\_\_\_\_ практики,**  
(наименование вида практики)

**обучающимся (нужное отметить ✓):**

- ☐ решены в полном объеме;  
☐ решены в полном объеме, но не полностью раскрыты;  
☐ решены частично, нет четкого обоснования и детализации;  
☐ не решены;

**Спектр выполняемых обучающимся функций в период прохождения**  
\_\_\_\_\_ **практики области профессиональной деятельности**  
(наименование вида практики)

**по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_ (нужное отметить ✓):**  
(наименование профессионального модуля)

- ☐ соответствует;  
☐ в основном соответствует;  
☐ частично соответствует;  
☐ не соответствует;

**Оформление обучающимся отчета по \_\_\_\_\_ практике**  
(наименование вида практики)

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ отчет о прохождении практики оформлен правильно;  
☐ отчет о прохождении практики оформлен с незначительными недостатками;  
☐ отчет о прохождении практики оформлен с недостатками;  
☐ отчет о прохождении практики оформлен неверно;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой**  
**профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_, обучающийся**  
(наименование профессионального модуля)

**продemonстрировал следующий уровень владения общими компетенциями:**

- ☐ высокий;  
☐ средний;  
☐ низкий;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой**  
**профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_, обучающийся**  
(наименование профессионального модуля)

**продemonстрировал следующий уровень владения профессиональными**  
**компетенциями:**

- ☐ высокий;  
☐ средний;  
☐ низкий.

Примечание:

☐ Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во внештатных ситуациях.

☐ Средний уровень – обучающийся выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.

☐ Низкий уровень – при выполнении профессиональной деятельности обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

## II. Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики:

| № п/п                                                                                | Наименование показателя                                                                                                                        | Максимальное количество баллов | Оценка качества выполнения каждого вида работ (в баллах) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>1. Качество подобранного материала для проведения анализа</b>                     |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 1.1.                                                                                 | Наличие источников информации в соответствии с индивидуальным заданием                                                                         | 5                              |                                                          |
| 1.2.                                                                                 | Наличие актуальных первичных данных, материалов                                                                                                | 5                              |                                                          |
| <b>2. Качественная оценка проведенного анализа источников и собранных материалов</b> |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 2.1.                                                                                 | Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие видов работы индивидуальному заданию                                         | 20                             |                                                          |
| 2.2.                                                                                 | Оценка степени самостоятельности проведенного анализа                                                                                          | 20                             |                                                          |
| 2.3.                                                                                 | Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных                                                                              | 20                             |                                                          |
| <b>3. Выполнение общих требований к проведению практики</b>                          |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 3.1.                                                                                 | Выполнение требований к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД Х. _____                                   | 20                             |                                                          |
| 3.2.                                                                                 | Выполнение требований к оформлению отчета по практике, содержащего базовую и информационно-вспомогательную информацию по итогам ее прохождения | 10                             |                                                          |
|                                                                                      | <b>Итого:</b>                                                                                                                                  | 100                            |                                                          |

Замечания руководителя практики от Образовательной организации:

---

---

---

---

Руководитель практики  
от Образовательной организации

(Ф.И.О.)

(подпись)

## II. ПРИЛОЖЕНИЯ

(комплект отчетной документации в случае, если обучающийся проходит практическую подготовку на базе Профильной организации)

### Приложение 2.1.

Шаблон оформления индивидуального задания



Негосударственное образовательное частное учреждение  
высшего образования  
«Московский финансово-промышленный университет  
«Синергия»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета

\_\_\_\_\_  
Университета «Синергия»

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

М.П.

Специальность: \_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

### Индивидуальное задание

по \_\_\_\_\_ практике  
(наименование вида практики)

по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)

обучающегося группы \_\_\_\_\_  
(шифр)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)

| №<br>п/п | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Период<br>выполнения<br>работ <sup>6</sup>         |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 7.       | <p><b>Ознакомительная лекция, включая инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.</b></p> <p>Пройти инструктивное совещание с ответственным лицом (руководителем) от Профильной организации, на котором ознакомиться с кругом обязанностей по определенным видам работ, связанным с будущей профессиональной деятельностью, а также уточнить правила в отношении субординации, внешнего вида, внутреннего трудового распорядка и режима конфиденциальности.</p> <p>Пройти инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов (в случае медицинских противопоказаний к выполнению определенных видов деятельности – принести подтверждающую справку из медицинского учреждения).</p> | <i>Первый день<br/>практической<br/>подготовки</i> |

<sup>6</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 8.  | <p><b>Изучение организационной структуры Профильной организации – базы прохождения практики.</b></p> <p>Знакомство с профилем деятельности организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики.</p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность Профильной организации.</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><i>Со второго по предпоследний день практической подготовки</i></p> |
| 9.  | <p><b>Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников.</b></p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                        |
| 10. | <p><b>Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х.</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                        |
| 11. | <p><b>Обработка и систематизация полученного фактического материала.</b></p> <p>С целью подготовки к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.ХХ _____ осуществить комплексный анализ результатов выполненных видов работ, оформить презентационные материалы, разработать свои предложения и рекомендации на основе сравнения полученных в процессе обучения теоретических знаний с навыками, полученными в период прохождения практики.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><i>Предпоследний день практической подготовки</i></p>               |
| 12. | <p><b>Оформление отчетных документов о прохождении практики и экспертная оценка результатов ее прохождения.</b></p> <p><i>Оформить отчет о прохождении практики</i> в формате презентации PowerPoint, содержащий базовую и информационно-вспомогательную информацию, согласно структуре, указанной в настоящем индивидуальном задании.</p> <p><i>Оформить справку</i>, заверенную подписью и печатью (при наличии) ответственного лица от Профильной организации, содержащую сведения о прохождении практики.</p> <p>Разместить полностью оформленный комплект отчетной документации по практике в электронной информационно-образовательной среде Университета «Синергия» на платформе lms.synergy.ru руководителю практики от Образовательной организации для экспертной оценки результатов ее прохождения.</p> | <p><i>Последний день практической подготовки</i></p>                   |

Обучающийся индивидуальное задание получил(а): \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка)

## Приложение 2.2.

Шаблон оформления отчета о прохождении практики,  
содержащего базовую и информационно-  
вспомогательную информацию  
согласно структуре,  
указанной в индивидуальном задании

 **УНИВЕРСИТЕТ  
СИНЕРГИЯ**

НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»  
Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_



**ОТЧЕТ**  
о прохождении \_\_\_\_\_ практики  
по профессиональному модулю ПМ.ХХ  
в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Специальность ХХ.ХХ.ХХ \_\_\_\_\_

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_  
ФИО Руководителя: \_\_\_\_\_



## Содержание

1. Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов
2. Изучение организационной структуры исследуемого предприятия
3. Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников
4. Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых знаний, умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х. \_\_\_\_\_
5. Обработка и систематизация полученного фактического материала



## Аттестационный лист

\_\_\_\_\_  
,  
(Ф.И.О. обучающегося)  
обучающий(ая)ся группы \_\_\_\_\_ по специальности **XX.XX.XX** \_\_\_\_\_,  
(шифр) (код и наименование специальности)  
успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_ практику по профессиональному модулю  
(наименование вида практики)  
**ПМ.XX**

(наименование профессионального модуля)  
в объеме \_\_\_\_\_ часов<sup>7</sup> с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года<sup>8</sup>.

**I. \_\_\_\_\_ Заключение-анализ результатов  
освоения программы практики:**

Индивидуальное задание по \_\_\_\_\_ практике  
по \_\_\_\_\_  
(наименование вида практики)  
профессиональному модулю **ПМ.XX** \_\_\_\_\_  
обучающимся  
(наименование профессионального модуля)

(нужное отметить ✓):

- ☐ выполнено;
- ☐ выполнено не в полном объеме;
- ☐ не выполнено;

**Работа с источниками информации (нужное отметить ✓):  
Обучающийся:**

- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые частично могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ не осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, или данные материалы не могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;

Владение материалом по \_\_\_\_\_ практике (нужное отметить  
✓):  
(наименование вида практики)

**Обучающийся:**

<sup>7</sup> Объем часов указывается из расчета 36 часов в неделю. Например, определен срок организации практической подготовки – 2 недели, что составляет 72 часа.

<sup>8</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

- ☐ умело анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ неправильно анализирует полученный во время практики материал;

**Задачи, поставленные на период \_\_\_\_\_ практики,**  
(наименование вида практики)  
**обучающимся (нужное отметить ✓):**

- ☐ решены в полном объеме;
- ☐ решены в полном объеме, но не полностью раскрыты;
- ☐ решены частично, нет четкого обоснования и детализации;
- ☐ не решены;

**Спектр выполняемых обучающимся функций в период прохождения**  
**практики \_\_\_\_\_ области**  
**профессиональной**

(наименование вида практики)  
**деятельности по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_**  
(наименование профессионального модуля)

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ соответствует;
- ☐ в основном соответствует;
- ☐ частично соответствует;
- ☐ не соответствует;

**Оформление обучающимся отчета по \_\_\_\_\_ практике**  
(наименование вида практики)

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ отчет о прохождении практики оформлен правильно;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с незначительными недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен неверно;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой**  
**профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_,**  
(наименование профессионального модуля)

**обучающийся продемонстрировал следующий уровень владения общими**  
**компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой**  
**профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_,**  
(наименование профессионального модуля)

**обучающийся продемонстрировал следующий уровень владения**  
**профессиональными компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий.

*Примечание:*

- ☐ Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во внештатных ситуациях.
- ☐ Средний уровень – обучающийся выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.
- ☐ Низкий уровень – при выполнении профессиональной деятельности обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

**II. Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики:**

| №<br>п/п                                                                             | Наименование показателя                                                                                                                        | Максимальное<br>количество<br>баллов | Оценка<br>качества<br>выполнения<br>каждого вида<br>работ<br>(в баллах) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>4. Качество подобранного материала для проведения анализа</b>                     |                                                                                                                                                |                                      |                                                                         |
| 1.1.                                                                                 | Наличие источников информации в соответствии с индивидуальным заданием                                                                         | 5                                    |                                                                         |
| 1.2.                                                                                 | Наличие актуальных первичных данных, материалов                                                                                                | 5                                    |                                                                         |
| <b>5. Качественная оценка проведенного анализа источников и собранных материалов</b> |                                                                                                                                                |                                      |                                                                         |
| 2.1.                                                                                 | Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие видов работы индивидуальному заданию                                         | 20                                   |                                                                         |
| 2.2.                                                                                 | Оценка степени самостоятельности проведенного анализа                                                                                          | 20                                   |                                                                         |
| 2.3.                                                                                 | Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных                                                                              | 20                                   |                                                                         |
| <b>6. Выполнение общих требований к проведению практики</b>                          |                                                                                                                                                |                                      |                                                                         |
| 3.1.                                                                                 | Выполнение требований к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД Х. _____                                   | 20                                   |                                                                         |
| 3.2.                                                                                 | Выполнение требований к оформлению отчета по практике, содержащего базовую и информационно-вспомогательную информацию по итогам ее прохождения | 10                                   |                                                                         |
|                                                                                      | <b>Итого:</b>                                                                                                                                  | 100                                  |                                                                         |

Замечания руководителя практики от Образовательной организации:

---

---

---

---

Руководитель практики  
от Образовательной организации

(Ф.И.О.)

(подпись)

## Приложение 2.4.

Шаблон договора о практической подготовке обучающихся,  
заключаемый между организацией,  
осуществляющей образовательную деятельность,  
и организацией, осуществляющей деятельность  
по профилю соответствующей образовательной программы

### Договор

о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией,  
осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей  
деятельность по профилю соответствующей образовательной программы

г. Москва

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Негосударственное образовательное частное учреждение высшего образования «Московский финансово-промышленный университет «Синергия», именуемое в дальнейшем «Организация», в лице декана факультета \_\_\_\_\_, действующей на основании доверенности от XX.XX.20XX г. № \_\_\_\_\_, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое(ая/ый) в дальнейшем «Профильная организация», в лице \_\_\_\_\_, действующего(ей) на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

### 1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся (далее - Практическая подготовка).

1.2. Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется Практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы, сроки организации Практической подготовки, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 1).

1.3. Реализация компонентов образовательной программы, согласованных Сторонами в Приложении № 1 к настоящему Договору (далее - компоненты образовательной программы), осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 2).

### 2. Права и обязанности Сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1 не позднее, чем за 10 (десять) рабочих дней до начала Практической подготовки по каждому компоненту образовательной программы представить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством Практической подготовки;

2.1.2 назначить руководителя по Практической подготовке от Организации, который:

- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме Практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;
- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Организации, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.1.3 при смене руководителя по Практической подготовке в 10-тидневный срок сообщить об этом Профильной организации;

2.1.4 установить виды учебной деятельности, практики и иные компоненты образовательной программы, осваиваемые обучающимися в форме Практической подготовки, включая место, продолжительность и период их реализации;

2.1.5 направить обучающихся в Профильную организацию для освоения компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки;

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1 создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;

2.2.2 назначить ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки со стороны Профильной организации;

2.2.3 при смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в 10-тидневный срок сообщить об этом Организации;

2.2.4 обеспечить безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.2.5 проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, и сообщать руководителю Организации об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте;

2.2.6 ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации, правилами по охране труда и технике безопасности;

2.2.7 провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности;

2.2.8 предоставить обучающимся и руководителю по Практической подготовке от Организации возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (Приложение № 2 к настоящему Договору), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения;

2.2.9 обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю по практической подготовке от Организации;

2.2.10 обеспечить продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше продолжительностью не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ);

2.2.11 обеспечить продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте от 16 лет до 18 лет не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

2.3. Организация имеет право:

2.3.1 осуществлять контроль соответствия условий реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки требованиям настоящего Договора;

2.3.2 запрашивать информацию об организации Практической подготовки, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1 требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации;

2.4.2 в случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период организации Практической подготовки, режима конфиденциальности приостановить реализацию компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки в отношении конкретного обучающегося;

### 3. Срок действия договора

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

3.2. Любая из сторон вправе расторгнуть настоящий Договор с предварительным письменным уведомлением другой стороны за один месяц, но не позднее, чем за 15 (пятнадцать) рабочих дней до начала практики.

3.3. Настоящий Договор является безвозмездным и не предусматривает финансовых обязательств сторон.

### 4. Заключительные положения

4.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

4.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

### 5. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:

Организация:

Негосударственное образовательное частное  
учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_

ИНН:

ОГРН:

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1

ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество  
(при наличии))

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество  
(при наличии))

М.П. (при наличии)

М.П.



Приложение №1

к Договору о практической подготовке обучающихся,  
заключаемому между организацией, осуществляющей  
образовательную деятельность, и организацией,  
осуществляющей деятельность по профилю  
соответствующей образовательной программы

Для организации практической подготовки Организация направляет в Профильную организацию обучающихся по следующим основным образовательным программам:

| №<br>п/п | Образовательная<br>программа              | Количество<br>обучающихся,<br>осваивающих<br>соответствующие<br>компоненты<br>образовательной<br>программы | Компоненты<br>образовательной<br>программы, при<br>реализации которых<br>организуется практическая<br>подготовка                                                                                                                                                                                                                                                     | Сроки<br>организации<br>практической<br>подготовки                         |
|----------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | 43.02.15 Поварское и<br>кондитерское дело | (ФИО обучающегося)                                                                                         | Точное наименование<br>практик(и) согласно учебному<br>плану<br><br>Производственная практика  <br>ПМ.04   Организация и ведение<br>процессов приготовления,<br>оформления и подготовки к<br>реализации холодных и горячих<br>десертов, напитков сложного<br>ассортимента с учетом<br>потребностей различных<br>категорий потребителей, видов<br>и форм обслуживания | В соответствии с<br>учебным планом<br>и календарным<br>учебным<br>графиком |

**СОГЛАСОВАНО**

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_  
ИНН: \_\_\_\_\_  
ОГРН: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П. (при наличии)

**СОГЛАСОВАНО**

Организация:

Негосударственное образовательное  
частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1  
ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П.

Декан факультета  
Фамилия И.О.

Приложение №2

к Договору о практической подготовке обучающихся,  
заключаемому между организацией, осуществляющей  
образовательную деятельность, и организацией,  
осуществляющей деятельность по профилю  
соответствующей образовательной программы

Перечень помещений Профильной организации, в которых осуществляется реализация компонентов образовательной программы:

| Наименование структурного подразделения Профильной организации, организующей Практическую подготовку обучающихся | Адрес(а) помещений структурных подразделений Профильной организации, в которых осуществляется Практическая подготовка                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Например,<br/><br/>Кухня ресторана</i>                                                                        | <i>г. Москва, ул. ..., д. ..., офис № ...<br/><br/>(№ кабинета/ офиса указывается при наличии данной информации у студента до начала практики)</i> |

**СОГЛАСОВАНО**

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_  
ИНН: \_\_\_\_\_  
ОГРН: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П. (при наличии)

**СОГЛАСОВАНО**

Организация:

Негосударственное образовательное  
частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1  
ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П.

Приложение 2.5.  
Шаблон справки

Декану факультета \_\_\_\_\_  
Университета «Синергия»  
Фамилия И.О.

от \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. ответственного лица  
от Профильной организации)

**СПРАВКА<sup>9</sup>**

Дана \_\_\_\_\_ в том,  
что

(Ф.И.О. обучающегося полностью)  
он(а) действительно проходил(а)

\_\_\_\_\_ (наименование вида практики)  
( \_\_\_\_\_ недели) в  
(количество недель)

— \_\_\_\_\_  
(наименование Профильной организации)

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Обучающийся(ая) \_\_\_\_\_ успешно прошел(а)  
(фамилия, инициалы обучающегося)

инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, после чего был(а) допущен(а) к выполнению определенных индивидуальным заданием видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

К должностным обязанностям и поставленным задачам в соответствии с индивидуальным заданием практикант относился добросовестно, проявляя интерес к работе. Порученные задания выполнил в полном объеме в установленные программой практики сроки.

**Ответственное лицо от  
Профильной организации**  
М.П. (при наличии)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<sup>9</sup> Справка оформляется на фирменном бланке Профильной организации (при наличии).

Рассмотрено  
на заседании Ученого совета  
Университета «Синергия»  
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор Университета «Синергия»  
кандидат экономических наук, доцент  
А. И. Васильев  
01.12.2025 г.

**Рабочая программа  
профессионального модуля  
ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки  
к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  
с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания»  
(МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  
ПП.05.01 Производственная практика,  
ПМ.05.ЭК Экзамен по модулю)**

|                                    |                                                      |
|------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Наименование специальности:</b> | <b>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b>        |
| <b>Присваиваемая квалификация:</b> | <b>специалист по поварскому и кондитерскому делу</b> |
| <b>Форма обучения:</b>             | <b>очная</b>                                         |

## Содержание

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ ..... | 3  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ<br>.....         | 7  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.05<br>.....                      | 17 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.05 .....               | 28 |

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «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» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

#### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

***иметь практический опыт:***

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

**уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

### **Цели и задачи производственной практики**

**Цель производственной практики** - комплексное освоение студентами основного вида деятельности «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», по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, формирование общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля «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», а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами.

#### ***Задачи производственной практики:***

1. Применение специальных теоретических знаний, полученных в рамках профессионального модуля, при выполнении конкретных функциональных обязанностей по отдельным должностям;

2. Освоение видов технологий, используемых в практической деятельности конкретной организации в соответствии с основными направлениями требований стандартов.

3. Развитие коммуникативных умений с учетом специфики деятельности в сфере общественного питания, усвоение этических правил, норм и принципов в профессиональной деятельности;

4. Приобретение опыта организационной работы и координация деятельности с отдельными лицами, категориями граждан и группами граждан при организации процесса приготовления продукции.

### **1.3. Результаты освоения профессионального модуля**

| <b>Код компетенции</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                                                                                                                        |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |



| Код компетенции | Наименование результата обучения                                                                                                                                                                                |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                   |

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**(МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

**МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента,**

**ПП.05.01 Производственная практика,**

**ПМ.05.ЭК Экзамен по модулю)**

### **2.1. Объем профессионального модуля**

| Наименование                       | квалификация                                  |
|------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                                    | специалист по поварскому и кондитерскому делу |
|                                    | часов                                         |
| <b>Всего по ПМ.05, в том числе</b> | 419                                           |
| МДК.05.01, с преподавателем        | 45                                            |
| <b>Консультация</b>                | -                                             |
| МДК.05.02, с преподавателем        | 135                                           |
| Консультация                       | -                                             |
| <b>Производственная практика</b>   | 144                                           |
| <b>Самостоятельная работа</b>      | 77                                            |
| <b>Экзамен по модулю</b>           | 18                                            |

## 2.2. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                                                                                | Всего (учебная нагрузка обучающихся), ч | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  | Практика, ч |                  |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|------------------|
|                                         |                                                                                                                               |                                         | Учебная нагрузка обучающихся, ч.                                        |                                                   |                                  |                     | внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа |                                  | Учебная     | Производственная |
|                                         |                                                                                                                               |                                         | всего                                                                   | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия | в т.ч., курсовая проект (работа) | в т.ч. консультация | всего                                          | в т.ч., курсовой проект (работа) |             |                  |
| ПК 5.1, ПК 5.6                          | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 65                                      | 45                                                                      | 15                                                | -                                | -                   | 20                                             | -                                |             |                  |
| ПК 5.2-ПК 5.5                           | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента              | 192                                     | 135                                                                     | 108                                               | -                                | -                   | 57                                             | -                                |             |                  |
| ПК 5.1-ПК 5.6                           | <b>Производственная практика, часов</b>                                                                                       | 144                                     |                                                                         |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  |             | 144              |
| ПК 5.1-ПК 5.6                           | <b>Экзамен по модулю</b>                                                                                                      | <b>18</b>                               |                                                                         |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  |             |                  |
|                                         | <b>Всего:</b>                                                                                                                 | 419                                     | 180                                                                     | 123                                               |                                  |                     | 77                                             |                                  |             | 144              |

### 2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                     | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)                                                                                                                               | Объем в часах | ТКУ, ПАбалл |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|
| 1                                                                                                                             | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3             | 4           |
| <b>Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 65            |             |
| <b>МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 65            |             |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления              | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |             |
|                                                                                                                               | Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.                                                                                                                                                                      | 6             |             |
|                                                                                                                               | Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства                                                                                                                                |               |             |
|                                                                                                                               | Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий                                                                                                                              |               |             |
|                                                                                                                               | Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования |               |             |
|                                                                                                                               | Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления                                                                                                                                                                                                                                                      |               |             |
| <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>6</b>      | <b>50</b>   |

|                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|
|                                                                                                                                                                 | <b>Практическое занятие.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа                                                                                                                                                                                                                         | 4 | 25 |
|                                                                                                                                                                 | <b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.                                                                                                                                                                                                              | 2 | 25 |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                     | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |    |
|                                                                                                                                                                 | Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера                                                                                                                                                                     | 8 |    |
|                                                                                                                                                                 | Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |    |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |    |
|                                                                                                                                                                 | Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. | 8 |    |
|                                                                                                                                                                 | Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий                                                                                                                                                |   |    |
|                                                                                                                                                                 | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 5 | 20 |
|                                                                                                                                                                 | <b>Практическое занятие.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды                                                                                                                                                                | 5 |    |
| <b>Тема 1.4.</b>                                                                                                                                                | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 8 |    |

|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| Ресурсное<br>обеспечение работ в<br>кондитерском цехе                                                                                                                                              | Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. |           |            |
|                                                                                                                                                                                                    | Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.                                            |           |            |
|                                                                                                                                                                                                    | Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.                                                                                     |           |            |
|                                                                                                                                                                                                    | Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.                                                                                                                                               |           |            |
|                                                                                                                                                                                                    | Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования                                             |           |            |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>4</b>  | <b>30</b>  |
|                                                                                                                                                                                                    | <b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b>  | <b>30</b>  |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>45</b> | <b>100</b> |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 20        |            |
| 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |            |
| 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |            |
| 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |            |
| 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |            |
| 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |            |
| 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |            |
| 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |            |

|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |              |
| <b>МДК.05.01 (всего)</b>                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>65</b> | <b>100</b>   |
| <b>Промежуточная аттестация по МДК.05.01</b>                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           | <b>Зачет</b> |
| <b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 192       |              |
| <b>МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 192       |              |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий         | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 7         |              |
|                                                                                                                                                         | Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                                                                                                        |           |              |
|                                                                                                                                                         | Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                                                         |           |              |
|                                                                                                                                                         | Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                                                                                                                                         |           |              |
|                                                                                                                                                         | Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                              |           |              |
|                                                                                                                                                         | Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. |           |              |
|                                                                                                                                                         | Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения                                                       |           |              |

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                                                                                | Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                       |           |           |
|                                                                                                                                | Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                                                                                                                              |           |           |
|                                                                                                                                | Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения                                                                                                                                                                                                      |           |           |
|                                                                                                                                | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                             | <b>30</b> | <b>40</b> |
|                                                                                                                                | <b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов                                                                                                                                                                                                                 | 10        | 20        |
|                                                                                                                                | <b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика                                                                                                                                                                  | 20        | 20        |
| <b>Тема 2.2.<br/>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 8         |           |
|                                                                                                                                | Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.                                                                                                                                                                                                                                       |           |           |
|                                                                                                                                | Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения                                                |           |           |
|                                                                                                                                | Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |           |           |
|                                                                                                                                | Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.                                                                                                                                                                                                                     |           |           |
|                                                                                                                                | Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.                                                                                                                                                                                                         |           |           |
|                                                                                                                                | Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию                                                                                                                                                                           |           |           |
|                                                                                                                                | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                             | <b>30</b> | <b>20</b> |
|                                                                                                                                | <b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых                                                                                                                                                  | 30        | 20        |



|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к<br>реализации мучных<br>кондитерских изделий<br>сложного<br>ассортимента | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6  |    |
|                                                                                                                             | Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста                                                      |    |    |
|                                                                                                                             | Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.                               |    |    |
|                                                                                                                             | Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.                                                                                                                     |    |    |
|                                                                                                                             | Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |    |
|                                                                                                                             | Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.                                                                                                                                                                                                                                                          |    |    |
|                                                                                                                             | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 24 | 20 |
|                                                                                                                             | <b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых                                                                                                                                                                                                                                          | 24 | 20 |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Приготовление,<br>подготовка к<br>реализации пирожных<br>и тортов сложного<br>ассортимента              | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6  |    |
|                                                                                                                             | Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.                                                                                                                                                                                              |    |    |
|                                                                                                                             | Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. |    |    |
|                                                                                                                             | Оценка качества. Условия и сроки хранения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                     |            |                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию       |            |                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                           | <b>24</b>  | <b>20</b>                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых | 24         | 20                                        |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. |                                                                                                                     | <b>28</b>  |                                           |
| <b>МДК.05.02 (всего)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                     | <b>192</b> | <b>100</b>                                |
| <b>Промежуточная аттестация по МДК.05.02</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                     |            | <b>Зачет с оценкой</b>                    |
| <b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.05</b><br><b>Виды работ:</b><br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                     | <b>72</b>  | 100<br>Форма отчетности – зачет с оценкой |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |               |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
| <p>питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> |               |  |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>419/77</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.05**

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

**(МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

**МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента,**

**ПП.05.01 Производственная практика,**

**ПМ.05.ЭК Экзамен по модулю)**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

**МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

**Учебная аудитория**, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория** для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций:** специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

**Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

**Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

## **МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

**Учебная аудитория**, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория** для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций:** специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

### **Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

#### **Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

### **Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

## **ПП.05.01 Производственная практика**

**Учебный кабинет** для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

#### **Основное оборудование:**

мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя; персональный компьютер; набор демонстрационного оборудования (проектор, экран)

### **Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

#### **Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

### **Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

### **ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю**

**Учебный кабинет** для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

#### **Основное оборудование:**

мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя) и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)):

### **Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

#### **Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде

### **Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

## **3.2. Информационное обеспечение обучения**

### ***Основная литература:***

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2025. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/152767.html>
2. Якутина Т.А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / Якутина Т.А., Турова Т.И., Клименко Н.Н.. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 269 с. — ISBN 978-5-222-35287-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116229.html>

### ***Дополнительная литература:***

1. Воздвиженская К.С. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: практикум по МДК 01.02 : сборник задач / Воздвиженская К.С., Каракеян З.А.. — Сочи : Сочинский государственный университет, 2024. — 104 с. —

Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/150341.html>

**Официальные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

18. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

***Электронно-библиотечные системы:***

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

***Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:***

1. Официальный интернет-портал правовой информации. – URL: <http://pravo.gov.ru/>.

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. – URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.

3. Научная электронная библиотека. – URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: <https://cyberleninka.ru/>.

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

***Лицензионное программное обеспечение:***

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL AcademicEdition

2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)

3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)

4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе



(отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

*свободно распространяемое программное обеспечение*

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)
2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)
3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)
4. GIMP (редактор растровой графики) ([www.gimp.org](http://www.gimp.org))
5. Inkscape (векторная графика) ([www.inkscape.org](http://www.inkscape.org))

***Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет:***

| №  | Наименование портала<br>(издания, курса, документа)                                                                                                                                                                                                                                                         | Ссылка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Сайт для предприятий общественного питания                                                                                                                                                                                                                                                                  | <a href="https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966">https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966</a>                                                                                                                                                                                                                     |
| 2. | Все о ресторанном бизнесе                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <a href="https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567">https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567</a>                                                                                                                                                                                                               |
| 3. | Журнал «Кондитерские изделия»                                                                                                                                                                                                                                                                               | <a href="https://my-ki.ru/">https://my-ki.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 4. | Профессиональный журнал о шеф-поварах и для шеф-поваров «Bones»                                                                                                                                                                                                                                             | <a href="https://bonesmagazine.ru/?ysclid=lp5sgbudl109788378">https://bonesmagazine.ru/?ysclid=lp5sgbudl109788378</a>                                                                                                                                                                                                             |
| 5. | Журнал «Мир кондитера»                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <a href="#">Журнал "Мир Кондитера"   ВКонтакте</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 6. | HomeBaked. Сообщество кондитеров. Рецепты, техники, вдохновение                                                                                                                                                                                                                                             | <a href="https://homebaked.ru/?ysclid=lq6diq3jz674257334">https://homebaked.ru/?ysclid=lq6diq3jz674257334</a>                                                                                                                                                                                                                     |
| 7. | Носова, М. В., & Дремучева, Г. Ф. (2023). Исследования хлебопекарных свойств муки ржаной хлебопекарной обдирной, поставляемой на хлебопекарные предприятия РФ. Хранение и переработка сельхозсырья, (1), 69-82. <a href="https://doi.org/10.36107/spfp.2023.385">https://doi.org/10.36107/spfp.2023.385</a> | <a href="https://cyberleninka.ru/article/n/issledovaniya-hlebopekarnyh-svoystv-muki-rzhanoy-hlebopekarnoy-obdirnoy-postavlyаемoy-na-hlebopekarnye-predpriyatiya-rf">https://cyberleninka.ru/article/n/issledovaniya-hlebopekarnyh-svoystv-muki-rzhanoy-hlebopekarnoy-obdirnoy-postavlyаемoy-na-hlebopekarnye-predpriyatiya-rf</a> |
| 8. | Инновационные технологии специализированных продуктов питания / М. В. Лукьяненко, Л. В. Донченко, Е. Н. Чеботарева, С. Е. Ковалева. – Краснодар : Кубанский государственный аграрный университет, 2024. – 153 с. – ISBN 978-5-907907-38-6. – EDN GWZWHF.                                                    | <a href="http://www.elibrary.ru/download/elibrary_79275718_80998818.pdf">www.elibrary.ru/download/elibrary_79275718_80998818.pdf</a>                                                                                                                                                                                              |

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

**Порядок проведения учебных занятий по профессиональному модулю ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**(МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  
ПП.05.01 Производственная практика,  
ПМ.05.ЭК Экзамен по модулю) для инвалидов и лиц с ОВЗ**

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы профессионального модуля и условия организации обучения по данной рабочей программе профессионального модуля для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данному профессиональному модулю обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данному профессиональному модулю проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими

работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации данного профессионального модуля на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;

- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данному профессиональному модулю обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»),

письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для

студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1-2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучающихся с нарушениями зрения и слуха, а для обучающихся, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации, утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например,

текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данному профессиональному модулю используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

### **Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности, с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий; с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: лекции, семинары, практические занятия, в том числе с приглашением работодателей, анализ производственных ситуаций, ознакомительные экскурсии в учреждения будущей профессиональной деятельности обучающихся, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Студентам обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля; организуется самостоятельная работа студентов под управлением преподавателей и предоставляется консультационная помощь.

В рамках профессионального модуля предусмотрена производственная практика в объеме 144 часов.

Изучение программы модуля завершается экзаменом по модулю, который предполагает представление портфолио профессиональных достижений студента и защиту методических материалов (См. Приложения).

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.05**

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

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю**

**(МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

**МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

**ПП.05.01 Производственная практика,  
ПМ.05.ЭК Экзамен по модулю)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль производится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом по модулю, который проводит экзаменационная комиссия.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются Университетом Синергия и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно–измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

| <b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>                                                                                                                                                            | <b>Критерии оценки текущего контроля успеваемости</b> | <b>Формы и методы оценки</b>                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><i>иметь практический опыт в:</i></b>                                                                                                                                                                                                               |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода | -                                                     | <u>Формы контроля обучения:</u><br><u>Текущий контроль:</u><br>Практические занятия:<br>практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Критерии оценки текущего контроля успеваемости                                                                                                                            | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p> |                                                                                                                                                                           | <p>прохождение практики (отчет по практике)</p> <p>Лабораторные работы: выполнение лабораторных работ с использованием необходимого оборудования</p> <p>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u></p> <p><u>Методы оценки результатов обучения:</u> - формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;</p> <p>- оценка самостоятельности и творческого подхода;</p> <p>- оценка выполнения индивидуальных заданий;</p> <p>- оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;</p> <p>- проверка и оценка отчета и практик</p> <p>накопительная оценка</p> |
| <p><b>уметь:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p><b>Практическое занятие,</b></p> <p>Отчет по практикуму</p> <p>10-8 – практикум выполнен верно в срок, представлен грамотный отчет.</p> <p>7-5– практикум выполнен</p> | <p><b>Формы контроля обучения:</b></p> <p><u>Текущий контроль:</u></p> <p>Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Критерии оценки текущего контроля успеваемости                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>потребителей, видов и форм обслуживания;<br/>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br/>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br/>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;<br/>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br/>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> | <p>верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.<br/>4-1- практикум выполнен в срок и содержит концептуальные ошибки.<br/>0- практикум не выполнен.<br/><b>Лабораторные работы,</b><br/>Отчет по лабораторной работе<br/>10-8 – лабораторная работа выполнена верно в срок, представлен грамотный отчет.<br/>7-5– лабораторная работа выполнена верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.<br/>4-1- лабораторная работа выполнена в срок и содержит концептуальные ошибки.<br/>0- лабораторная работа не выполнена.</p> | <p>групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: прохождение практики (отчет по практике)<br/>Лабораторные работы: выполнение лабораторных работ с использованием необходимого оборудования.<br/>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий<br/><u>Промежуточная аттестация</u><br/><u>Методы оценки результатов обучения:</u> - формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;<br/>- оценка самостоятельности и творческого подхода;<br/>- оценка выполнения индивидуальных заданий;<br/>- оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;<br/>- проверка и оценка отчета и практик<br/>накопительная оценка</p> |
| <p><b>знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;<br/>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>Практическое занятие,</b><br/>Отчет по практикуму<br/>10-8 – практикум выполнен верно в срок, представлен грамотный отчет.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p><b>Формы контроля обучения:</b><br/><u>Текущий контроль:</u><br/>Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Критерии оценки текущего контроля успеваемости                                                                                                                                                                                              | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p> | <p>7-5– практикум выполнен верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.</p> <p>4-1- практикум выполнен в срок и содержит концептуальные ошибки.</p> <p>0- практикум не выполнен.</p> | <p>персонального компьютера, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: прохождение практики (отчет по практике)</p> <p>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u></p> <p><u>Методы оценки результатов обучения:</u> - формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;</p> <p>- оценка самостоятельности и творческого подхода;</p> <p>- оценка выполнения индивидуальных заданий;</p> <p>-оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;</p> <p>- проверка и оценка отчета и практик</p> <p>накопительная оценка</p> |

### Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю

Промежуточная аттестация по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания проводится в форме экзамена по модулю; зачета по МДК.05.01 Организация процессов

приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; зачета с оценкой по МДК.05.02  
 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; зачета с оценкой по ПП.05.01  
 Производственная практика.

| Форма контроля                  | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Экзамен по модулю<br>ПК 5.1-5.7 | <p>Экзамен по модулю включает в себя: выполнение заданий (1-2 типа), защита отчета по практике:</p> <p>Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними;</p> <p>Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;</p> <p>Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения модуля в процессе прохождения производственной практики</p> | <p>Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале:<br/>                     Задание 1: 0-30 баллов<br/>                     Задание 2: 0-30 баллов<br/>                     Задание 3: 0-40 баллов</p> <p><b>-90 и более (отлично) –</b><br/> <b>Задания 1, 2</b> - ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Практическое задание выполнено правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.<br/> <b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по производственной практике; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые в полной мере соответствуют области профессиональной деятельности; во время защиты свободно, исчерпывающе и аргументированно ответил на все вопросы по существу; правильно оформил отчет о прохождении производственной практики; имеет положительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-70 и более (хорошо) –</b><br/> <b>Задания 1,2</b> - ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Ход выполнения практического задания правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.<br/> <b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по</p> |

| Форма контроля | Процедура оценивания | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                      | <p>производственной практике;<br/>в период прохождения<br/>производственной практики<br/>выполнил спектр функций, которые в<br/>полной мере соответствуют области<br/>профессиональной деятельности;<br/>во время защиты ответил на все<br/>вопросы по существу без должной<br/>аргументации;<br/>оформил отчет о прохождении<br/>производственной практики с<br/>незначительными недостатками;<br/>имеет положительное заключение об<br/>уровне освоения обучающимся<br/>профессиональных компетенций,<br/>содержащееся в аттестационном<br/>листе.</p> <p><b>-50 и более (удовлетворительно)</b><br/> <b>Задание 1, 2</b>— ответ в основном<br/>правильный, логически выстроен,<br/>приведены не все необходимые<br/>выкладки, использована<br/>профессиональная лексика.<br/>Практическое задание выполнено<br/>частично.<br/> <b>Задания 3</b> - выполнил<br/>индивидуальное задание по<br/>производственной практике не в<br/>полном объеме; в период<br/>прохождения производственной<br/>практики выполнил спектр функций,<br/>которые частично соответствуют<br/>области профессиональной<br/>деятельности;<br/>во время защиты ответил не на все<br/>вопросы по существу;<br/>оформил отчет о прохождении<br/>производственной практики с<br/>недостатками;<br/>имеет удовлетворительное<br/>заключение об уровне освоения<br/>обучающимся профессиональных<br/>компетенций, содержащееся в<br/>аттестационном листе.</p> <p><b>-Менее 50 (неудовлетворительно)</b><br/> <b>Задание 1, 2</b> – ответы на<br/>теоретическую часть неправильные<br/>или неполные. Практическое задание<br/>не выполнено.<br/> <b>Задания 3</b> – не выполнил<br/>индивидуальное задание по<br/>производственной практике; в период<br/>прохождения производственной<br/>практики выполнил спектр функций,</p> |

| Форма контроля                                       | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>которые не соответствуют области профессиональной деятельности;</p> <p>во время защиты не ответил на заданные вопросы или ответил неверно, не по существу;</p> <p>неправильно оформил отчет о прохождении производственной практики;</p> <p>имеет отрицательное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p><b>Зачет</b><br/>МДК.05.01<br/>ПК 5.1, ПК 5.7</p> | <p><b>Зачет</b> представляет собой выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя:</p> <p>Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины (курса), а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины (курса), понимание их особенностей и взаимосвязи между ними;</p> <p>Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины (курса) и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;</p> <p>Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения МДК (решение задачи).</p> | <p>Выполнение обучающимся заданий билета оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>1 вопрос: 0-30;<br/>2 вопрос: 0-30;<br/>3 вопрос: 0-40.</p> <p>— <b>90-100 (зачтено)</b> – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.</p> <p>— <b>70 -89 (зачтено)</b> – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.</p> <p>— <b>50-69 (зачтено)</b> – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология.</p> <p>— <b>менее 50 баллов (не зачтено)</b> – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные.</p> |
| <p><b>Зачет с оценкой</b><br/>МДК.05.02</p>          | <p><b>Зачет с оценкой</b> представляет собой</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>Выполнение обучающимся заданий билета оценивается по следующей</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Форма контроля                                                                | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 5.2-ПК 5.5                                                                 | <p>выполнение обучающимся заданий билета, включающего в себя:</p> <p>Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины (курса), а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины (курса), понимание их особенностей и взаимосвязи между ними;</p> <p>Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины (курса) и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;</p> <p>Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения МДК (решение задачи).</p> | <p>балльной шкале:<br/>1 вопрос: 0-30;<br/>2 вопрос: 0-30;<br/>3 вопрос: 0-40.</p> <p>— <b>90-100 (отлично)</b> – ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.</p> <p>— <b>70 -89 (хорошо)</b> – ответ в целом правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.</p> <p>— <b>50-69 (удовлетворительно)</b> – ответ в основном правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология.</p> <p>— <b>менее 50 баллов (неудовлетворительно)</b> – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные.</p> |
| <p><b>Зачет с оценкой</b><br/>Производственная практика<br/>ПК 5.1-ПК 5.6</p> | <p><b>Зачет с оценкой</b> по производственной практике представляет собой проверку выполнения обучающимся заданий практики и подтверждением его результатов</p> <p><i>Отчет по производственной практике:</i><br/>Предоставление отчета о прохождении производственной практики</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>Оценка по производственной практике формируется на основе показателей и критериев оценивания результатов прохождения практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществил подборку источников информации в соответствии с индивидуальным заданием (max 5 баллов);</li> <li>-осуществил подборку актуальных первичных данных, материалов (max 5 баллов);</li> <li>-выполнил требования к содержательной части отчета, виды работ соответствуют индивидуальному заданию (max 20 баллов);</li> </ul>                                                                                                                                                                                                            |

| Форма контроля | Процедура оценивания | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                      | <p>-проявил высокий уровень самостоятельности при проведении анализа (max 20 баллов);</p> <p>-квалифицированно обработан собранный материал, данные (max 20 баллов);</p> <p>-выполнил требования к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД (max 20 баллов);</p> <p>-выполнил требования к оформлению отчета по практике в формате презентации PowerPoint (max 20 баллов).</p> <p><b>Итоговая оценка:</b><br/> <b>«Отлично» -90-100;</b><br/> <b>«Хорошо» -89-70;</b><br/> <b>«Удовлетворительно» -69-50;</b><br/> <b>«Неудовлетворительно» - 49-0</b></p> |

***Типовые задания по проведению промежуточной аттестации по  
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к  
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного  
ассортимента - зачет***

***Задания 1 типа***

1. Ассортимент сложных хлебобулочных изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.
2. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.
3. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.
4. Технологическая документация, порядок ее разработки.
5. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления
6. Последовательность выполнения технологических операций приготовления хлебобулочных изделий, их характеристика.
7. Последовательность выполнения технологических операций приготовления мучных кондитерских изделий, их характеристика.
8. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
9. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.
10. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.

11. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе.

12. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.

13. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий

14. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

15. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, используемые при производстве мучных кондитерских изделий

16. Экспресс оценка качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.

17. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе

18. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос

19. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

20. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

21. Рациональное использование основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

22. Пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий.

23. Подготовка кондитерского сырья и продуктов к использованию.

24. Требования к организации рабочих мест в кондитерском цехе.

25. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа

### ***Задания 2 типа***

1. Опишите порядок разработки калькуляционных карт на кондитерские и хлебобулочные изделия. Какие факторы нужно учитывать при разработке данного документа.

2. Дайте характеристику принципам формирования ассортимента хлебобулочных изделий. Какие факторы при этом необходимо учитывать. Приведите примеры.

3. Дайте характеристику принципам формирования ассортимента мучных кондитерских изделий. Какие факторы при этом необходимо учитывать. Приведите примеры.

4. Опишите процесс брожения теста. Какие факторы влияют на выход готовой продукции. Ответ обоснуйте.

5. Какие виды технологической документации вы знаете. Дайте им характеристику и порядок использования в технологии приготовления мучных кондитерских изделий.



6. Перечислите нормативно-технологическую документацию кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, укажите порядок их использования.

7. Что такое наряд-заказ, как и кем он составляется? Ответ поясните.

8. Какие факторы влияют на составление ассортимента продукции на предприятии. Приведите примеры.

9. Укажите последовательность выполнения технологических операций при производстве хлебобулочных изделий, дайте им характеристику.

10. Какие виды брожения вы знаете? Укажите температурные режимы данного процесса.

11. Что такое реакция карамелизации. Укажите технологические процессы, где происходит данная реакция. какие факторы влияют на интенсивность данного процесса.

12. Какой физико-химический процесс лежит в основе производства карамели. Укажите условия и режимы проведения данного производства.

13. Какие требования предъявляются к сырью при производстве мучных кондитерских изделий? Укажите товароведные характеристики основного вида сырья.

14. Какие дополнительные виды сырья используют при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Опишите правила выбора дополнительных ингредиентов. приведите примеры.

15. На основании какого документа формируются санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Дайте характеристику данного документа.

16. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к изготовлению и реализации кремовых изделий. Опишите мероприятия, помогающие выполнять данные требования на производстве.

17. Какие требования предъявляются к эксплуатации кондитерского оборудования. Опишите мероприятия, помогающие выполнять данные требования на производстве.

18. Опишите, как должно быть организовано рабочее место пекаря на производстве. какие требования при этом необходимо учитывать?

19. Дайте характеристику инвентаря, используемого для производства кондитерских изделий. Приведите примеры.

20. Опишите правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Какие помещения в кондитерском цехе предназначены для подготовки.

21. Укажите преимущества и недостатки кондитерских смесей, отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Ответ обоснуйте.

22. Укажите правила сочетаемости, взаимозаменяемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Приведите примеры.

23. Какие приборы можно использовать для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Приведите примеры.

24. Какой инвентарь используется для отделки кондитерских изделий. Какие требования предъявляются для обеспечения безопасности использования данного инвентаря.

25. Опишите правила оформления заявок на склад.

### ***Задания 3 типа***

#### **Задание 1.**

Определите количество муки для приготовления 30 кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16%. Определите выход готовых изделий.

#### **Задание 2.**

Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12% необходимое для приготовления пирожного «Миндального». Определите выход готовых изделий.

#### **Задание 3.**

Сколько творога и яиц потребуется для приготовления 170 шт. булочки «Сдобной» из дрожжевого теста весом по 50 г?

#### **Задание 4.**

Определите, какое количество необходимо взять сгущенного молока с сахаром для замены 2,5 литра коровьего цельного молока.

#### **Задание 5.**

Разработать технико - технологическую карту для приготовления торта слоёного «Наполеон» (выход 800 г).

### ***Типовые задания по проведению промежуточной аттестации по МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – зачет с оценкой***

### ***Задания 1 типа***

1. Виды, правила и режим варки сиропов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2. Виды помад. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3. Виды, правила и режим уваривания карамели, требования к качеству, условия и сроки хранения.

4. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

5. Виды, правила приготовления желе, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

6. Виды глазури. Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.

7. Темперирование шоколада. Технологические режимы, условия, сроки хранения, требования к качеству шоколада.

8. Виды кремов. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения

9. Виды, рецептура, правила приготовления мастики, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

10. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения

11. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

12. Технология приготовления сдобного теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения.

13. Технология приготовления дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения

14. Технология приготовления теста на закваске. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения.

15. Технология приготовления пресного теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения.

16. Технология приготовления слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения

17. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения.

18. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

19. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

20. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию

21. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства.

22. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.

23. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.

24. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.

25. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества. Условия и сроки хранения

### ***Задания 2 типа***

1. Опишите правила безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Охарактеризуйте правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3. Какие виды оборудования применяются для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приведите примеры. Дайте характеристику и особенности использования.

4. На основании какого документа определяются Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дайте характеристику этого документа.

5. Опишите правила и режим варки молочной помады. Укажите требования к качеству, условия и сроки хранения. Приведите примеры использования молочной помады для кондитерских и хлебобулочных изделий.

6. Опишите отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Приведите примеры продукции, приготовленные на данных видах загустителей.

7. Дайте характеристику используемых в кондитерском производстве шоколадного покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»). Как используются данные виды отделочных полуфабрикатов при приготовлении мучных кондитерских изделий. Приведите примеры.

8. Какие вы знаете комбинированные кремы, используемые при производстве кондитерских изделий. Приведите примеры.

9. В чем особенности приготовления сливочных кремов. Какие требования к сырью необходимо соблюдать для получения кремов высокого качества. какое оборудование используется в технологическом процессе.

10. Какие виды марципана Вы знаете. Опишите технологию приготовления заварного марципана. Какие требования к качеству

предъявляются к сырью и готовому полуфабрикату. Приведите примеры использования марципанов в кондитерском производстве.

11. Как используются посыпки, крошки в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приведите примеры.

12. Назовите особенности приготовления фаршей и начинок для кондитерских и хлебобулочных изделий. Дайте характеристику видам и технологии приготовления данного вида продукции.

13. Опишите отличительные особенности приготовления дрожжевого теста. Какие факторы влияют на качество изделий из дрожжевого теста? Ответ обоснуйте.

14. Опишите отличительные особенности приготовления слоеного теста. Какие факторы влияют на качество изделий из слоеного теста? Ответ обоснуйте.

15. Опишите отличительные особенности приготовления бездрожжевого теста. Какие факторы влияют на качество изделий из бездрожжевого теста? Ответ обоснуйте.

16. Опишите отличительные особенности приготовления бисквитного теста. Какие факторы влияют на качество изделий из слоеного теста? Ответ обоснуйте.

17. Какие сухие смеси промышленного производства применяются для приготовления мучных кондитерских изделий? В чем специфика их использования?

18. Какие группы отделочных полуфабрикатов вы знаете. Опишите подбор и особенности приготовления отделочных полуфабрикатов. приведите примеры.

19. Какие вы знаете Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Приведите примеры.

20. Опишите требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию и транспортированию тортов, пирожных. Укажите температурные режимы хранения и транспортирования данной продукции.

21. Опишите какой современный инвентарь используется для оформления тортов и пирожных. Приведите примеры.

22. Какие показатели качества определяются при оценке качества полуфабрикатов. от каких факторов зависит качество готовых изделий. Ответ обоснуйте.

23. В чем особенность приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Какой инвентарь используется?

24. Опишите особенность приготовления шоколадно-миндального бисквита. Опишите требования к качеству, условия и сроки хранения.

25. Какие вы знаете Техники и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Приведите примеры.

### ***Задания 3 типа***

#### **Задание 1.**

Составьте технологическую схему приготовления слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы технологического процесса. Подберите оборудование.

### Задание 2

Изучите инвентарь, изображенный на рисунке, опишите в таблицу название и варианты применения.



1



2



3



4

| № | Название инвентаря | Характеристика |
|---|--------------------|----------------|
|   |                    |                |

### Задание 3

Определить закладку продуктов для приготовления 100 порций салата фруктового для выездного мероприятия. Укажите особенности приготовления, санитарные требования, подберите упаковку и посуду для транспортирования, хранения.

### Задание 4

По заданной рецептуре бисквита опишите процедуру проверки качества проведения технологического процесса и готовой продукции.

### Задание 5.

Выполните презентацию мелкоштучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### Задание 6.

Изучите оборудование для кондитерского цеха. Укажите в таблице виды оборудования и его назначение.



**1****2****3****4**

| № | Название оборудования | Назначение |
|---|-----------------------|------------|
|   |                       |            |

**Задание 7.**

Приведите классификацию, ассортимент и требования к качеству загустителей для приготовления отделочных полуфабрикатов. Ответ приведите в виде таблицы:

| Наименование загустителя | Характеристика | Для каких блюд используется |
|--------------------------|----------------|-----------------------------|
|                          |                |                             |
|                          |                |                             |
|                          |                |                             |

**Задание 8.**

Опишите преимущества и недостатки перечисленных желирующих веществ, используемых в технологии приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий. Ответ представить в виде таблицы:

| Наименование | Характеристика | Для каких блюд используется |
|--------------|----------------|-----------------------------|
| Желатин      |                |                             |
| Агар-агар    |                |                             |
| Пектин       |                |                             |

***Типовые задания для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамен по модулю***

***Задания 1 типа***

1. Ассортимент сложных хлебобулочных изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.

2. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.

3. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.

4. Технологическая документация, порядок ее разработки.

5. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

6. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.

7. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе.

8. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

9. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, используемые при производстве мучных кондитерских изделий

10. Экспресс оценка качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.

11. Пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий.

12. Подготовка кондитерского сырья и продуктов к использованию.

13. Виды, правила и режим варки сиропов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

14. Виды помад. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

15. Виды, правила и режим уваривания карамели, требования к качеству, условия и сроки хранения.

16. Виды, правила приготовления желе, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

17. Виды глазури. Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.

18. Виды кремов. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения

19. Технология приготовления сдобного теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения.

20. Технология приготовления дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения

21. Технология приготовления теста на закваске. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения.

22. Технология приготовления пресного теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения.

23. Технология приготовления слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения

24. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения.

25. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.

26. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формирования штучных и многопорционных



изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.

27. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.

### ***Задания 2 типа***

1. Опишите порядок разработки калькуляционных карт на кондитерские и хлебобулочные изделия. Какие факторы нужно учитывать при разработке данного документа.

2. Дайте характеристику принципам формирования ассортимента хлебобулочных изделий. Какие факторы при этом необходимо учитывать. Приведите примеры.

3. Опишите процесс брожения теста. Какие факторы влияют на выход готовой продукции. Ответ обоснуйте.

4. Какие виды технологической документации вы знаете. Дайте им характеристику и порядок использования в технологии приготовления мучных кондитерских изделий.

5. Укажите последовательность выполнения технологических операций при производстве хлебобулочных изделий, дайте им характеристику.

6. Какой физико-химический процесс лежит в основе производства карамели. Укажите условия и режимы проведения данного производства.

7. Какие требования предъявляются к сырью при производстве мучных кондитерских изделий? Укажите товароведные характеристики основного вида сырья.

8. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к изготовлению и реализации кремовых изделий. Опишите мероприятия, помогающие выполнять данные требования на производстве.

9. Какие требования предъявляются к эксплуатации кондитерского оборудования. Опишите мероприятия, помогающие выполнять данные требования на производстве.

10. Опишите правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Какие помещения в кондитерском цехе предназначены для подготовки.

11. Укажите преимущества и недостатки кондитерских смесей, отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Ответ обоснуйте.

12. Укажите правила сочетаемости, взаимозаменяемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Приведите примеры.

13. Какой инвентарь используется для отделки кондитерских изделий. Какие требования предъявляются для обеспечения безопасности использования данного инвентаря.

14. Опишите правила и режим варки молочной помады. Укажите требования к качеству, условия и сроки хранения. Приведите примеры

использования молочной помады для кондитерских и хлебобулочных изделий.

15. Опишите отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Приведите примеры продукции, приготовленные на данных видах загустителей.

16. Дайте характеристику используемых в кондитерском производстве шоколадного покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»). Как используются данные виды отделочных полуфабрикатов при приготовлении мучных кондитерских изделий. Приведите примеры.

17. В чем особенности приготовления сливочных кремов. Какие требования к сырью необходимо соблюдать для получения кремов высокого качества. какое оборудование используется в технологическом процессе.

18. Назовите особенности приготовления фаршей и начинок для кондитерских и хлебобулочных изделий. Дайте характеристику видам и технологии приготовления данного вида продукции.

19. Опишите отличительные особенности приготовления дрожжевого теста. Какие факторы влияют на качество изделий из дрожжевого теста? Ответ обоснуйте.

20. Опишите отличительные особенности приготовления слоеного теста. Какие факторы влияют на качество изделий из слоеного теста? Ответ обоснуйте.

21. Опишите отличительные особенности приготовления бездрожжевого теста. Какие факторы влияют на качество изделий из бездрожжевого теста? Ответ обоснуйте.

22. Опишите отличительные особенности приготовления бисквитного теста. Какие факторы влияют на качество изделий из слоеного теста? Ответ обоснуйте.

23. Какие сухие смеси промышленного производства применяются для приготовления мучных кондитерских изделий? В чем специфика их использования?

24. Опишите какой современный инвентарь используется для оформления тортов и пирожных. Приведите примеры.

25. Какие показатели качества определяются при оценке качества полуфабрикатов. от каких факторов зависит качество готовых изделий. Ответ обоснуйте.

26. В чем особенность приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Какой инвентарь используется?

27. Опишите особенность приготовления шоколадно-миндального бисквита. Опишите требования к качеству, условия и сроки хранения.

### ***Задания 3 типа***

#### **Задание 1.**

Определите количество муки для приготовления 30 кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16%. Определите выход готовых изделий.

Задание 2.

Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12% необходимое для приготовления пирожного «Миндального». Определите выход готовых изделий.

Задание 3.

Сколько творога и яиц потребуется для приготовления 170 шт. булочки «Сдобной» из дрожжевого теста весом по 50 г?

Задание 4.

Определите, какое количество необходимо взять сгущенного молока с сахаром для замены 2,5 литра коровьего цельного молока.

Задание 5.

Разработать технико - технологическую карту для приготовления торта слоёного «Наполеон» (выход 800 г).

Задание 6.

Составьте технологическую схему приготовления слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы технологического процесса. Подберите оборудование.

Задание 7.

Изучите инвентарь, изображенный на рисунке, опишите в таблицу название и варианты применения.



1



2



3



4

| № | Название инвентаря | Характеристика |
|---|--------------------|----------------|
|   |                    |                |

Задание 8.

Определить закладку продуктов для приготовления 100 порций салата фруктового для выездного мероприятия. Укажите особенности приготовления, санитарные требования, подберите упаковку и посуду для транспортирования, хранения.

Задание 9.

По заданной рецептуре бисквита опишите процедуру проверки качества проведения технологического процесса и готовой продукции.

Задание 10.

Выполните презентацию мелкоштучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задание 11.

Изучите оборудование для кондитерского цеха. Укажите в таблице виды оборудования и его назначение.



| № | Название оборудования | Назначение |
|---|-----------------------|------------|
|   |                       |            |

Задание 12.

Приведите классификацию, ассортимент и требования к качеству загустителей для приготовления отделочных полуфабрикатов. Ответ приведите в виде таблицы:

| Наименование загустителя | Характеристика | Для каких блюд используется |
|--------------------------|----------------|-----------------------------|
|                          |                |                             |
|                          |                |                             |
|                          |                |                             |

Задание 13.

Опишите преимущества и недостатки перечисленных желирующих веществ, используемых в технологии приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий. Ответ представить в виде таблицы:

| Наименование | Характеристика | Для каких блюд используется |
|--------------|----------------|-----------------------------|
| Желатин      |                |                             |
| Агар-агар    |                |                             |
| Пектин       |                |                             |

***Задание 3 типа – защита отчета по учебной практике.***

***Задание 3 типа – защита отчета по производственной практике.***

1. Какая информация была вам необходима для выполнения конкретных профессиональных задач в ходе прохождения практики?

2. Какие способы поиска и анализа информации были применены для выполнения поставленных задач?

3. На основании каких нормативных документов и аналитических данных были решены поставленные задачи?

4. Опишите организацию рабочих мест, уборку рабочих мест в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.

5. Как проводится подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

6. В чем особенность процесса упаковки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

7. Опишите процесс организации хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.

8. Представьте технологическую схему приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

***Типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике***

1. Опишите организацию рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Как проводится проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).

4. Как осуществляется прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.

5. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

6. Технологическая схема приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

7. Как осуществляется подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

8. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

9. Организация хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

10. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

## I. ПРИЛОЖЕНИЯ

(комплект отчетной документации в случае, если обучающийся проходит практическую подготовку на базе профильного структурного подразделения Университета «Синергия»)

### Приложение 1.1.

Шаблон оформления индивидуального задания



Негосударственное образовательное частное учреждение  
высшего образования  
«Московский финансово-промышленный университет  
«Синергия»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета

Университета «Синергия»

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

М.П.

Специальность: \_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

### Индивидуальное задание

по \_\_\_\_\_ практике  
(наименование вида практики)

по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)

обучающегося группы \_\_\_\_\_  
(шифр)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)

| №<br>п/п | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Период<br>выполнения<br>работ <sup>1</sup>         |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.       | <p><b>Ознакомительная лекция, включая инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.</b></p> <p>Пройти инструктивное совещание с руководителем практической подготовки от Образовательной организации, на котором ознакомиться с кругом обязанностей по определенным видам работ, связанным с будущей профессиональной деятельностью, а также уточнить правила в отношении субординации, внешнего вида, внутреннего трудового распорядка и режима конфиденциальности.</p> <p>Пройти инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов (в случае медицинских противопоказаний к выполнению определенных видов деятельности – принести подтверждающую справку из медицинского учреждения).</p> | <i>Первый день<br/>практической<br/>подготовки</i> |

<sup>1</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 2. | <p><b>Изучение организационной структуры исследуемой организации – объекта прохождения практики.</b></p> <p>Знакомство с профилем деятельности исследуемой организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики.</p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность исследуемой организации.</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><i>Со второго по предпоследний день практической подготовки</i></p> |
| 3. | <p><b>Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников.</b></p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                        |
| 4. | <p><b>Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х.</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                        |
| 5. | <p><b>Обработка и систематизация полученного фактического материала.</b></p> <p>С целью подготовки к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.ХХ _____ осуществить комплексный анализ результатов выполненных видов работ, оформить презентационные материалы, разработать свои предложения и рекомендации на основе сравнения полученных в процессе обучения теоретических знаний с навыками, полученными в период прохождения практики.</p>                                                                                                                                                   | <p><i>Предпоследний день практической подготовки</i></p>               |
| 6. | <p><b>Оформление отчетных документов о прохождении практики и экспертная оценка результатов ее прохождения.</b></p> <p><i>Оформить отчет о прохождении практики</i> в формате презентации PowerPoint, содержащий базовую и информационно-вспомогательную информацию, согласно структуре, указанной в настоящем индивидуальном задании.</p> <p>Разместить полностью оформленный комплект отчетной документации по практике в электронной информационно-образовательной среде Университета «Синергия» на платформе lms.synergy.ru руководителю практики от Образовательной организации для экспертной оценки результатов ее прохождения.</p> | <p><i>Последний день практической подготовки</i></p>                   |

Обучающийся индивидуальное задание получил(а): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)  
(расшифровка)



## Приложение 1.2.

Шаблон оформления отчета о прохождении практики,  
содержащего базовую и информационно-  
вспомогательную информацию  
согласно структуре,  
указанной в индивидуальном задании

 **УНИВЕРСИТЕТ  
СИНЕРГИЯ**

НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»  
Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_



**ОТЧЕТ**  
о прохождении \_\_\_\_\_ практики  
по профессиональному модулю ПМ.ХХ  
в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Специальность ХХ.ХХ.ХХ \_\_\_\_\_

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_  
ФИО Руководителя: \_\_\_\_\_



## Содержание

1. Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов
2. Изучение организационной структуры исследуемого предприятия
3. Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников
4. Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых знаний, умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х. \_\_\_\_\_
5. Обработка и систематизация полученного фактического материала



## Аттестационный лист

\_\_\_\_\_,  
(Ф.И.О. обучающегося)  
обучающий(ая)ся группы \_\_\_\_\_ по специальности **XX.XX.XX** \_\_\_\_\_,  
(шифр) (код и наименование специальности)  
успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_ практику по профессиональному модулю  
(наименование вида практики)  
**ПМ.XX**  
\_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)  
в объеме \_\_\_\_\_ часов<sup>2</sup> с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года<sup>3</sup>.

**I. Заключение-анализ результатов освоения программы практики:**

Индивидуальное задание по \_\_\_\_\_  
практике

(наименование вида практики)  
по профессиональному модулю **ПМ.XX** \_\_\_\_\_  
обучающимся

(наименование профессионального модуля)

(нужное отметить ✓):

- ☐ выполнено;
- ☐ выполнено не в полном объеме;
- ☐ не выполнено;

**Работа с источниками информации (нужное отметить ✓):**

**Обучающийся:**

- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые частично могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ не осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, или данные материалы не могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;

**Владение материалом по \_\_\_\_\_ практике (нужное отметить ✓):**

(наименование вида практики)

**Обучающийся:**

- ☐ умело анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики

<sup>2</sup> Объем часов указывается из расчета 36 часов в неделю. Например, определен срок организации практической подготовки – 2 недели, что составляет 72 часа.

<sup>3</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

материал;

- ☐ неправильно анализирует полученный во время практики материал;

**Задачи, поставленные на период \_\_\_\_\_ практики,**  
(наименование вида практики)

**обучающимся (нужное отметить ✓):**

- ☐ решены в полном объеме;  
☐ решены в полном объеме, но не полностью раскрыты;  
☐ решены частично, нет четкого обоснования и детализации;  
☐ не решены;

**Спектр выполняемых обучающимся функций в период прохождения**  
\_\_\_\_\_ **практики области профессиональной деятельности**  
(наименование вида практики)

**по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_ (нужное отметить ✓):**  
(наименование профессионального модуля)

- ☐ соответствует;  
☐ в основном соответствует;  
☐ частично соответствует;  
☐ не соответствует;

**Оформление обучающимся отчета по \_\_\_\_\_ практике**  
(наименование вида практики)

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ отчет о прохождении практики оформлен правильно;  
☐ отчет о прохождении практики оформлен с незначительными недостатками;  
☐ отчет о прохождении практики оформлен с недостатками;  
☐ отчет о прохождении практики оформлен неверно;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой**  
**профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_, обучающийся**  
(наименование профессионального модуля)

**продemonстрировал следующий уровень владения общими компетенциями:**

- ☐ высокий;  
☐ средний;  
☐ низкий;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой**  
**профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_, обучающийся**  
(наименование профессионального модуля)

**продemonстрировал следующий уровень владения профессиональными**  
**компетенциями:**

- ☐ высокий;  
☐ средний;  
☐ низкий.

Примечание:

- ☐ Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во внештатных ситуациях.
- ☐ Средний уровень – обучающийся выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.
- ☐ Низкий уровень – при выполнении профессиональной деятельности обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

## II. Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики:

| № п/п                                                                                | Наименование показателя                                                                                                                        | Максимальное количество баллов | Оценка качества выполнения каждого вида работ (в баллах) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>1. Качество подобранного материала для проведения анализа</b>                     |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 1.1.                                                                                 | Наличие источников информации в соответствии с индивидуальным заданием                                                                         | 5                              |                                                          |
| 1.2.                                                                                 | Наличие актуальных первичных данных, материалов                                                                                                | 5                              |                                                          |
| <b>2. Качественная оценка проведенного анализа источников и собранных материалов</b> |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 2.1.                                                                                 | Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие видов работы индивидуальному заданию                                         | 20                             |                                                          |
| 2.2.                                                                                 | Оценка степени самостоятельности проведенного анализа                                                                                          | 20                             |                                                          |
| 2.3.                                                                                 | Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных                                                                              | 20                             |                                                          |
| <b>3. Выполнение общих требований к проведению практики</b>                          |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 3.1.                                                                                 | Выполнение требований к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД Х. _____                                   | 20                             |                                                          |
| 3.2.                                                                                 | Выполнение требований к оформлению отчета по практике, содержащего базовую и информационно-вспомогательную информацию по итогам ее прохождения | 10                             |                                                          |
|                                                                                      | <b>Итого:</b>                                                                                                                                  | 100                            |                                                          |

Замечания руководителя практики от Образовательной организации:

---

---

---

---

Руководитель практики  
от Образовательной организации

(Ф.И.О.)

(подпись)

## II. ПРИЛОЖЕНИЯ

(комплект отчетной документации в случае, если обучающийся проходит практическую подготовку на базе Профильной организации)

### Приложение 2.1.

Шаблон оформления индивидуального задания



Негосударственное образовательное частное учреждение  
высшего образования  
«Московский финансово-промышленный университет  
«Синергия»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета

\_\_\_\_\_  
Университета «Синергия»

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

М.П.

Специальность: \_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

### Индивидуальное задание

по \_\_\_\_\_ практике  
(наименование вида практики)

по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)

обучающегося группы \_\_\_\_\_  
(шифр)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)

| №<br>п/п | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Период<br>выполнения<br>работ <sup>4</sup>         |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 7.       | <p><b>Ознакомительная лекция, включая инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.</b></p> <p>Пройти инструктивное совещание с ответственным лицом (руководителем) от Профильной организации, на котором ознакомиться с кругом обязанностей по определенным видам работ, связанным с будущей профессиональной деятельностью, а также уточнить правила в отношении субординации, внешнего вида, внутреннего трудового распорядка и режима конфиденциальности.</p> <p>Пройти инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов (в случае медицинских противопоказаний к выполнению определенных видов деятельности – принести подтверждающую справку из медицинского учреждения).</p> | <i>Первый день<br/>практической<br/>подготовки</i> |

<sup>4</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 8.  | <p><b>Изучение организационной структуры Профильной организации – базы прохождения практики.</b></p> <p>Знакомство с профилем деятельности организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики.</p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность Профильной организации.</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><i>Со второго по предпоследний день практической подготовки</i></p> |
| 9.  | <p><b>Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников.</b></p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                        |
| 10. | <p><b>Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х.</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                        |
| 11. | <p><b>Обработка и систематизация полученного фактического материала.</b></p> <p>С целью подготовки к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.ХХ _____ осуществить комплексный анализ результатов выполненных видов работ, оформить презентационные материалы, разработать свои предложения и рекомендации на основе сравнения полученных в процессе обучения теоретических знаний с навыками, полученными в период прохождения практики.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><i>Предпоследний день практической подготовки</i></p>               |
| 12. | <p><b>Оформление отчетных документов о прохождении практики и экспертная оценка результатов ее прохождения.</b></p> <p><i>Оформить отчет о прохождении практики</i> в формате презентации PowerPoint, содержащий базовую и информационно-вспомогательную информацию, согласно структуре, указанной в настоящем индивидуальном задании.</p> <p><i>Оформить справку</i>, заверенную подписью и печатью (при наличии) ответственного лица от Профильной организации, содержащую сведения о прохождении практики.</p> <p>Разместить полностью оформленный комплект отчетной документации по практике в электронной информационно-образовательной среде Университета «Синергия» на платформе lms.synergy.ru руководителю практики от Образовательной организации для экспертной оценки результатов ее прохождения.</p> | <p><i>Последний день практической подготовки</i></p>                   |

Обучающийся индивидуальное задание получил(а): \_\_\_\_\_

(подпись)  
(расшифровка)

## Приложение 2.2.

Шаблон оформления отчета о прохождении практики,  
содержащего базовую и информационно-  
вспомогательную информацию  
согласно структуре,  
указанной в индивидуальном задании

**УНИВЕРСИТЕТ  
СИНЕРГИЯ**

НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»  
Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_



**ОТЧЕТ**  
о прохождении \_\_\_\_\_ практики  
по профессиональному модулю ПМ.ХХ  
в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Специальность ХХ.ХХ.ХХ \_\_\_\_\_

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_  
ФИО Руководителя: \_\_\_\_\_



## Содержание

1. Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов
2. Изучение организационной структуры исследуемого предприятия
3. Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников
4. Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых знаний, умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х. \_\_\_\_\_
5. Обработка и систематизация полученного фактического материала



## Аттестационный лист

\_\_\_\_\_  
,  
(Ф.И.О. обучающегося)  
обучающий(ая)ся группы \_\_\_\_\_ по специальности **XX.XX.XX** \_\_\_\_\_,  
(шифр) (код и наименование специальности)  
успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_ практику по профессиональному модулю  
(наименование вида практики)  
**ПМ.XX**

\_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)  
в объеме \_\_\_\_\_ часов<sup>5</sup> с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года<sup>6</sup>.

**I. \_\_\_\_\_ Заключение-анализ результатов  
освоения программы практики:**

Индивидуальное задание по \_\_\_\_\_ практике  
по \_\_\_\_\_  
(наименование вида практики)  
профессиональному модулю **ПМ.XX** \_\_\_\_\_  
обучающимся  
(наименование профессионального модуля)

(нужное отметить ✓):

- ☐ выполнено;
- ☐ выполнено не в полном объеме;
- ☐ не выполнено;

**Работа с источниками информации (нужное отметить ✓):  
Обучающийся:**

- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые частично могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ не осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, или данные материалы не могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;

Владение материалом по \_\_\_\_\_ практике (нужное отметить ✓):  
\_\_\_\_\_  
(наименование вида практики)

**Обучающийся:**

<sup>5</sup> Объем часов указывается из расчета 36 часов в неделю. Например, определен срок организации практической подготовки – 2 недели, что составляет 72 часа.

<sup>6</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.



- ☐ умело анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ неправильно анализирует полученный во время практики материал;

**Задачи, поставленные на период \_\_\_\_\_ практики,**  
(наименование вида практики)  
**обучающимся (нужное отметить ✓):**

- ☐ решены в полном объеме;
- ☐ решены в полном объеме, но не полностью раскрыты;
- ☐ решены частично, нет четкого обоснования и детализации;
- ☐ не решены;

**Спектр выполняемых обучающимся функций в период прохождения**  
**практики \_\_\_\_\_ области**  
**профессиональной**

(наименование вида практики)  
**деятельности по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_**  
(наименование профессионального модуля)

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ соответствует;
- ☐ в основном соответствует;
- ☐ частично соответствует;
- ☐ не соответствует;

**Оформление обучающимся отчета по \_\_\_\_\_ практике**  
(наименование вида практики)

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ отчет о прохождении практики оформлен правильно;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с незначительными недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен неверно;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой**  
**профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_,**  
(наименование профессионального модуля)

**обучающийся продемонстрировал следующий уровень владения общими**  
**компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой**  
**профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_,**  
(наименование профессионального модуля)

**обучающийся продемонстрировал следующий уровень владения**  
**профессиональными компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий.

*Примечание:*

- ☐ Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во внештатных ситуациях.
- ☐ Средний уровень – обучающийся выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.
- ☐ Низкий уровень – при выполнении профессиональной деятельности обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

**II. Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики:**

| №<br>п/п                                                                             | Наименование показателя                                                                                                                        | Максимальное<br>количество<br>баллов | Оценка<br>качества<br>выполнения<br>каждого вида<br>работ<br>(в баллах) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>4. Качество подобранного материала для проведения анализа</b>                     |                                                                                                                                                |                                      |                                                                         |
| 1.1.                                                                                 | Наличие источников информации в соответствии с индивидуальным заданием                                                                         | 5                                    |                                                                         |
| 1.2.                                                                                 | Наличие актуальных первичных данных, материалов                                                                                                | 5                                    |                                                                         |
| <b>5. Качественная оценка проведенного анализа источников и собранных материалов</b> |                                                                                                                                                |                                      |                                                                         |
| 2.1.                                                                                 | Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие видов работы индивидуальному заданию                                         | 20                                   |                                                                         |
| 2.2.                                                                                 | Оценка степени самостоятельности проведенного анализа                                                                                          | 20                                   |                                                                         |
| 2.3.                                                                                 | Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных                                                                              | 20                                   |                                                                         |
| <b>6. Выполнение общих требований к проведению практики</b>                          |                                                                                                                                                |                                      |                                                                         |
| 3.1.                                                                                 | Выполнение требований к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД Х. _____                                   | 20                                   |                                                                         |
| 3.2.                                                                                 | Выполнение требований к оформлению отчета по практике, содержащего базовую и информационно-вспомогательную информацию по итогам ее прохождения | 10                                   |                                                                         |
|                                                                                      | <b>Итого:</b>                                                                                                                                  | 100                                  |                                                                         |

Замечания руководителя практики от Образовательной организации:

---

---

---

Руководитель практики  
от Образовательной организации

(Ф.И.О.)

(подпись)

## Приложение 2.4.

Шаблон договора о практической подготовке обучающихся,  
заключаемый между организацией,  
осуществляющей образовательную деятельность,  
и организацией, осуществляющей деятельность  
по профилю соответствующей образовательной программы

### Договор

о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией,  
осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей  
деятельность по профилю соответствующей образовательной программы

г. Москва

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Негосударственное образовательное частное учреждение высшего образования «Московский финансово-промышленный университет «Синергия», именуемое в дальнейшем «Организация», в лице декана факультета \_\_\_\_\_, действующей на основании доверенности от XX.XX.20XX г. № \_\_\_\_\_, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое(ая/ый) в дальнейшем «Профильная организация», в лице \_\_\_\_\_, действующего(ей) на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

### 1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся (далее - Практическая подготовка).

1.2. Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется Практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы, сроки организации Практической подготовки, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 1).

1.3. Реализация компонентов образовательной программы, согласованных Сторонами в Приложении № 1 к настоящему Договору (далее - компоненты образовательной программы), осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 2).

### 2. Права и обязанности Сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1 не позднее, чем за 10 (десять) рабочих дней до начала Практической подготовки по каждому компоненту образовательной программы представить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством Практической подготовки;

2.1.2 назначить руководителя по Практической подготовке от Организации, который:

- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме Практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;
- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Организации, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.1.3 при смене руководителя по Практической подготовке в 10-тидневный срок сообщить об этом Профильной организации;

2.1.4 установить виды учебной деятельности, практики и иные компоненты образовательной программы, осваиваемые обучающимися в форме Практической подготовки, включая место, продолжительность и период их реализации;

2.1.5 направить обучающихся в Профильную организацию для освоения компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки;

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1 создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;

2.2.2 назначить ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки со стороны Профильной организации;

2.2.3 при смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в 10-тидневный срок сообщить об этом Организации;

2.2.4 обеспечить безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.2.5 проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, и сообщать руководителю Организации об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте;

2.2.6 ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации, правилами по охране труда и технике безопасности;

2.2.7 провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности;

2.2.8 предоставить обучающимся и руководителю по Практической подготовке от Организации возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (Приложение № 2 к настоящему Договору), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения;

2.2.9 обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю по практической подготовке от Организации;

2.2.10 обеспечить продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше продолжительностью не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ);

2.2.11 обеспечить продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте от 16 лет до 18 лет не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

2.3. Организация имеет право:

2.3.1 осуществлять контроль соответствия условий реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки требованиям настоящего Договора;

2.3.2 запрашивать информацию об организации Практической подготовки, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1 требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации;

2.4.2 в случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период организации Практической подготовки, режима конфиденциальности приостановить реализацию компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки в отношении конкретного обучающегося;

### 3. Срок действия договора

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

3.2. Любая из сторон вправе расторгнуть настоящий Договор с предварительным письменным уведомлением другой стороны за один месяц, но не позднее, чем за 15 (пятнадцать) рабочих дней до начала практики.

3.3. Настоящий Договор является безвозмездным и не предусматривает финансовых обязательств сторон.

### 4. Заключительные положения

4.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

4.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

### 5. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:

Организация:

Негосударственное образовательное частное  
учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_

ИНН:

ОГРН:

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1

ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество  
(при наличии))

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество  
(при наличии))

М.П. (при наличии)

М.П.

Приложение №1  
к Договору о практической подготовке обучающихся,  
заключаемому между организацией, осуществляющей  
образовательную деятельность, и организацией,  
осуществляющей деятельность по профилю  
соответствующей образовательной программы

Для организации практической подготовки Организация направляет в Профильную организацию обучающихся по следующим основным образовательным программам:

| №<br>п/п | Образовательная<br>программа              | Количество<br>обучающихся,<br>осваивающих<br>соответствующие<br>компоненты<br>образовательной<br>программы | Компоненты<br>образовательной<br>программы, при<br>реализации которых<br>организуется практическая<br>подготовка                                                                                                                                                                                                                                                             | Сроки<br>организации<br>практической<br>подготовки                         |
|----------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | 43.02.15 Поварское и<br>кондитерское дело | 1<br>(ФИО обучающегося)                                                                                    | Точное наименование<br>практик(и) согласно учебному<br>плану<br><br>Производственная практика  <br>ПМ.05   Организация и ведение<br>процессов приготовления,<br>оформления и подготовки к<br>реализации хлебобулочных,<br>мучных кондитерских изделий<br>сложного ассортимента с<br>учетом потребностей<br>различных категорий<br>потребителей, видов и форм<br>обслуживания | В соответствии с<br>учебным планом<br>и календарным<br>учебным<br>графиком |

**СОГЛАСОВАНО**

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_

ИНН:

ОГРН:

(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П. (при наличии)

**СОГЛАСОВАНО**

Организация:

Негосударственное образовательное  
частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1

ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при  
наличии))

М.П.

Приложение №2

к Договору о практической подготовке обучающихся,  
заключаемому между организацией, осуществляющей  
образовательную деятельность, и организацией,  
осуществляющей деятельность по профилю  
соответствующей образовательной программы

Перечень помещений Профильной организации, в которых осуществляется реализация компонентов образовательной программы:

| Наименование структурного подразделения Профильной организации, организующей Практическую подготовку обучающихся | Адрес(а) помещений структурных подразделений Профильной организации, в которых осуществляется Практическая подготовка                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Например,<br/><br/>Кухня ресторана</i>                                                                        | <i>г. Москва, ул. ..., д. ..., офис № ...<br/><br/>(№ кабинета/ офиса указывается при наличии данной информации у студента до начала практики)</i> |

**СОГЛАСОВАНО**

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_  
ИНН: \_\_\_\_\_  
ОГРН: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П. (при наличии)

**СОГЛАСОВАНО**

Организация:

Негосударственное образовательное  
частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1  
ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П.

Приложение 2.5.  
Шаблон справки

Декану факультета \_\_\_\_\_  
Университета «Синергия»  
Фамилия И.О.

от \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. ответственного лица  
от Профильной организации)

**СПРАВКА<sup>7</sup>**

Дана \_\_\_\_\_ в том,  
что

(Ф.И.О. обучающегося полностью)  
он(а) действительно проходил(а)

\_\_\_\_\_ (наименование вида практики)  
( \_\_\_\_\_ недели) в  
(количество недель)

— \_\_\_\_\_  
(наименование Профильной организации)

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Обучающийся(ая) \_\_\_\_\_ успешно прошел(а)  
(фамилия, инициалы обучающегося)

инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, после чего был(а) допущен(а) к выполнению определенных индивидуальным заданием видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

К должностным обязанностям и поставленным задачам в соответствии с индивидуальным заданием практикант относился добросовестно, проявляя интерес к работе. Порученные задания выполнил в полном объеме в установленные программой практики сроки.

**Ответственное лицо от  
Профильной организации**  
М.П. (при наличии)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<sup>7</sup> Справка оформляется на фирменном бланке Профильной организации (при наличии).



Рассмотрено  
на заседании Ученого совета  
Университета «Синергия»  
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор Университета «Синергия»  
кандидат экономических наук, доцент  
А. И. Васильев  
01.12.2025 г.

**Рабочая программа  
профессионального модуля  
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  
(МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного  
персонала  
ПП.06.01 Производственная практика;  
ПМ.06.ЭК Экзамен по модулю)**

|                                           |                                                             |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b><i>Наименование специальности:</i></b> | <b><i>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</i></b>        |
| <b><i>Присваиваемая квалификация:</i></b> | <b><i>специалист по поварскому и кондитерскому делу</i></b> |
| <b><i>Форма обучения:</i></b>             | <b><i>очная</i></b>                                         |

## Содержание

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ ..... | 3  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...              | 6  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....                               | 19 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ .....                     | 28 |

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

### **1.1.Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

### **1.2.Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

***иметь практический опыт:***

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

***уметь:***

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот

**знать:**

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов

### **Цели и задачи производственной практики**

**Цель производственной практики** - комплексное освоение студентами основного вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, формирование общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами.

#### ***Задачи производственной практики:***

1. Применение специальных теоретических знаний, полученных в рамках профессионального модуля, при выполнении конкретных функциональных обязанностей по отдельным должностям;
2. Освоение видов технологий, используемых в практической деятельности конкретной организации в соответствии с основными направлениями требований стандартов.
3. Развитие коммуникативных умений с учетом специфики деятельности в сфере общественного питания, усвоение этических правил, норм и принципов в профессиональной деятельности;
4. Приобретение опыта организационной работы и координация деятельности с отдельными лицами, категориями граждан и группами граждан при организации процесса приготовления продукции.

### **1.3.Результаты освоения профессионального модуля**

| <b>Код компетенции</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                                                                           |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                        |

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**(МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала, ПП.06.01 Производственная практика;  
ПМ.06.ЭК Экзамен по модулю)**

### **2.1. Объем профессионального модуля**

| Наименование                | квалификация                                  |
|-----------------------------|-----------------------------------------------|
|                             | специалист по поварскому и кондитерскому делу |
|                             | часов                                         |
| Всего по ПМ.06, в том числе | 198                                           |
| МДК.06.01, с преподавателем | 64                                            |
| Консультация                | -                                             |
| Производственная практика   | 72                                            |
| Самостоятельная работа      | 44                                            |
| Экзамен по модулю           | 18                                            |

## 2.2. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                      | Всего (учебная нагрузка обучающихся), ч | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  | Практика, ч |                  |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|------------------|
|                                         |                                                                     |                                         | Учебная нагрузка обучающихся, ч.                                        |                                                   |                                  |                     | внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа |                                  | Учебная     | Производственная |
|                                         |                                                                     |                                         | всего                                                                   | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия | в т.ч., курсовая проект (работа) | в т.ч. консультация | всего                                          | в т.ч., курсовой проект (работа) |             |                  |
| ПК 6.1-ПК 6.5                           | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 108                                     | 64                                                                      | 32                                                | -                                | -                   | 44                                             | -                                | -           |                  |
| ПК 6.1-ПК 6.5                           | Производственная практика, часов                                    | 72                                      |                                                                         |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  |             | 72               |
| ПК 6.1-ПК 6.5                           | Экзамен по модулю                                                   | 18                                      |                                                                         |                                                   |                                  |                     |                                                |                                  |             |                  |
|                                         | <b>Всего:</b>                                                       | 198                                     | 64                                                                      | 32                                                |                                  |                     | 44                                             |                                  | -           | <b>72</b>        |

### 2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)                                                                                                                                                                                                                                                                     | Объем в часах | Балл ТКУ/ПА |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|
| 1                                                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3             | 4           |
| <b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 16            |             |
| <b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>16</b>     |             |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Отраслевые особенности организаций питания                            | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2             |             |
|                                                                                           | 1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей                                                                                                                                                                                                   |               |             |
|                                                                                           | 2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) |               |             |
|                                                                                           | 3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |             |
|                                                                                           | 4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |               |             |
|                                                                                           | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2             |             |
|                                                                                           | 1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных                                                                                                                                                                                                                              | 2             | 5           |



|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| <b>Тема 1.2.</b><br>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |  |
|                                                                                                       | Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 4 |  |
|                                                                                                       | Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.                             |   |  |
|                                                                                                       | Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |  |
|                                                                                                       | Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |  |
|                                                                                                       | Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |  |
|                                                                                                       | Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |  |
|                                                                                                       | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 |  |

|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                                                                            | <b>1.</b> Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).                                                                                                                                                             | 2 | 5 |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 |   |
|                                                                                            | Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.                                                                                                                                                                                                                   |   |   |
|                                                                                            | Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. |   |   |
|                                                                                            | Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |
|                                                                                            | Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |
|                                                                                            | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 |   |
|                                                                                            | <b>1.</b> Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 | 5 |
| <b>Тема 1.4.</b><br>Управление персоналом в организациях питания                           | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 |   |
|                                                                                            | 1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).                                                                                                                                        |   |   |
|                                                                                            | 2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |          |          |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
|                                                                              | трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |          |
|                                                                              | 3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.       |          |          |
|                                                                              | 4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия                                                                                                                    |          |          |
|                                                                              | 5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам                                 |          |          |
|                                                                              | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>8</b> |          |
|                                                                              | 1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений                                                                                                                                                                                                                                         | 2        | <b>5</b> |
|                                                                              | 2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2        | <b>5</b> |
|                                                                              | 6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2        | <b>5</b> |
| <b>Тема 1.5.</b><br>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | 7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник                                                                                                                                                                                                                                                       | 2        | <b>5</b> |
|                                                                              | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2        |          |
|                                                                              | Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги |          |          |

|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|
|                                                                                                               | общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания                                                                                                                                                   |          |           |
|                                                                                                               | Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).                                      |          |           |
|                                                                                                               | Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени                                                                                                                                                                                        |          |           |
|                                                                                                               | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b> |           |
|                                                                                                               | 1. Планирование производственного задания (программы)                                                                                                                                                                                                                              | 2        | <b>5</b>  |
|                                                                                                               | 2. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени                                                                                                                                                                             | 2        | <b>10</b> |
| <b>Тема 1.6.</b><br>Расчет основных производственных показателей.<br>Формы документов и порядок их заполнения | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2        |           |
|                                                                                                               | Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.<br>Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. |          |           |
|                                                                                                               | Производительность труда, факторы роста.                                                                                                                                                                                                                                           |          |           |
|                                                                                                               | Методика расчета основных производственных показателей                                                                                                                                                                                                                             |          |           |
|                                                                                                               | Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.                                                                                                                                  |          |           |
|                                                                                                               | Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.                                                                                                                                    |          |           |
|                                                                                                               | Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни.<br>Оформление товарного отчета                                                                                                                                                                                |          |           |
|                                                                                                               | Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения                                                                                                          |          |           |

|                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                                                                                                       | Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции                                                                                                                                                                   |           |           |
|                                                                                                                                                       | Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. |           |           |
|                                                                                                                                                       | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                           | <b>8</b>  |           |
|                                                                                                                                                       | 1. Расчет производственной мощности                                                                                                                                                                                                                   | 2         | <b>5</b>  |
|                                                                                                                                                       | 2. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.                                                                                                                              | 2         | <b>5</b>  |
|                                                                                                                                                       | 3. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников                                                                         | 2         | <b>5</b>  |
|                                                                                                                                                       | 4. Оформление документов: дневного заборного листа                                                                                                                                                                                                    | 2         | <b>5</b>  |
| <b>Тема 1.7.</b><br>Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями                                              | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b>  |           |
|                                                                                                                                                       | 1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.                                          |           |           |
|                                                                                                                                                       | 2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.              |           |           |
|                                                                                                                                                       | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b>  |           |
|                                                                                                                                                       | <b>1.</b> Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции                             | 2         | <b>10</b> |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                       |           |           |
| 1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. |                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>22</b> |           |
| 2. Изучение отраслевых нормативных документов:                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                       |           |           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                  |           |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
| <p>- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;</p> <p>- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;</p> <p>- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;</p> <p>- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;</p> <p>- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>3. Анализ основных типов организаций питания.</p> <p>4. Разработка структуры конкретной организации питания.</p> <p>5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.</p> <p>6. Изучение «Справочника руководителя»</p> <p>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</p> <p>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.</p> <p>10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</p> <p>11. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p> <p>13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</p> <p>15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)</p> |                                                                                                                                                                                                                                  |           |  |
| <b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                  | <b>16</b> |  |
| <b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                  | <b>16</b> |  |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                | 8         |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. |           |  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <p>Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.</p> <p>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);</li> <li>- отпуска на вынос по заказам потребителей;</li> <li>- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).</li> </ul> <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p> |  |  |
|  | <p>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
|  | <p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
|  | <p>Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.                                                                                                                   |           |            |
| <b>Тема 2.2</b><br>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 8         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов                                                                                                                             |           |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. |           |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.                                                                                                                                            |           |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Тематика учебных занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4         |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.                                                                                                                                                                                  | 2         | 10         |
| 2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10        |            |
| <b>МДК.06.01 (всего)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>64</b> | <b>100</b> |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b><br>1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).<br>2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).<br>3. Решение ситуационных задач по темам раздела.<br>4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).<br>5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).<br>6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>22</b> |            |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                   |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------|
| <p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</li> <li>2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</li> <li>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</li> <li>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</li> <li>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</li> <li>6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</li> <li>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</li> <li>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</li> <li>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</li> <li>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</li> <li>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</li> <li>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</li> <li>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</li> <li>14. Разработка различных видов меню.</li> <li>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</li> <li>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</li> <li>17. Оценка качества готовой продукции.</li> <li>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</li> <li>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</li> <li>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</li> <li>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</li> <li>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</li> <li>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</li> <li>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</li> </ol> | <p><b>108</b></p> | <p><b>Зачет с оценкой</b></p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
| <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p> |               |  |
| <b>Экзамен по модулю</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>18</b>     |  |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>198/44</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.06**

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**  
(МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

**ПП.06.01 Производственная практика;**  
**ПМ.06.ЭК Экзамен по модулю)**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

##### **МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

**Учебная аудитория**, для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя), технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория** для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

**Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций:** специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя, персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран)).

##### **Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

###### **Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

##### **Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

##### **ПП.06.01 Производственная практика**

**Учебный кабинет** для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

###### **Основное оборудование:**

мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя; персональный компьютер; набор демонстрационного оборудования (проектор, экран)

**Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

**Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

**ПМ.06.ЭК Экзамен по модулю**

*Учебный кабинет для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации*

Основное оборудование:

мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя) и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран)):

**Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

Основное оборудование:

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде

**Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

***Основная литература:***

1. Куценко Е.Ю. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания : конспект лекций / Куценко Е.Ю., Калмыкова А.А.. — Сочи : Сочинский государственный университет, 2021. — 68 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/150370.html>
2. Кустова И.А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / Кустова И.А.. — Саратов : Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/134198.html>

### ***Дополнительная литература:***

1. Астахова Ю.Г. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле : учебное пособие для СПО / Астахова Ю.Г., Большунова Т.В.. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2023. — 65 с. — ISBN 987-5-00175-190-8, 978-5-4488-1606-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/128883.html>
2. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2025. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/152767.html>

### ***Нормативно-правовые акты:***

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

***Электронно-библиотечные системы:***

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

***Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:***

1. Официальный интернет-портал правовой информации. – URL: <http://pravo.gov.ru/>.

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. – URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.

3. Научная электронная библиотека. – URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: <https://cyberleninka.ru/>.

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

### ***Лицензионное программное обеспечение:***

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition
2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)
3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)
4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

### ***свободно распространяемое программное обеспечение***

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)
2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)
3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)
4. GIMP (редактор растровой графики) ([www.gimp.org](http://www.gimp.org))
5. Inkscape (векторная графика) ([www.inkscape.org](http://www.inkscape.org))

### ***Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет:***

| №  | Наименование портала<br>(издания, курса, документа)                                                                                                                                                                                                      | Ссылка                                                                                                                                                                                                                    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Сайт для предприятий общественного питания                                                                                                                                                                                                               | <a href="https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966">https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966</a>                                                                                                             |
| 2. | Все о ресторанном бизнесе                                                                                                                                                                                                                                | <a href="https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567">https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567</a>                                                                                                       |
| 3. | Сервис в ресторане                                                                                                                                                                                                                                       | <a href="https://www.restoran.ru/msk/news/restview/servis-v-restorane-chto-takoe-khorosho-i-chto-takoe-plokho/">https://www.restoran.ru/msk/news/restview/servis-v-restorane-chto-takoe-khorosho-i-chto-takoe-plokho/</a> |
| 4. | Ермакова, С. П. Организация процесса обучения персонала ресторанов / С. П. Ермакова. — Текст: непосредственный // Молодой ученый. — 2021. — № 25 (367). — С. 161-163.                                                                                    | <a href="https://moluch.ru/archive/367/82413/">https://moluch.ru/archive/367/82413/</a>                                                                                                                                   |
| 5. | Вайтанис М. А., Ходырева З. Р. Перспективы расширения ассортимента взбитых овощных блюд // Ползуновский вестник. 2024. № 2, С. 89-95. doi: 10.25712^Ти.2072-8921.2024.02.011. ЕРЫ: <a href="https://elibrary.ru/INMXQZ">https://elibrary.ru/INMXQZ</a> . | <a href="https://cyberleninka.ru/article/n/perspektivy-rasshireniya-assortimenta-vzbityh-ovoschnyh-blyud">https://cyberleninka.ru/article/n/perspektivy-rasshireniya-assortimenta-vzbityh-ovoschnyh-blyud</a>             |

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

**Порядок проведения учебных занятий по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала; ПП.06.01 Производственная практика; ПМ.06.ЭК Экзамен по модулю) для инвалидов и лиц с ОВЗ**

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы профессионального модуля и условия организации обучения по данной рабочей программе профессионального модуля для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данному профессиональному модулю обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.

При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данному профессиональному модулю проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации данного профессионального модуля на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;
- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данному профессиональному модулю обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и



промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе

реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1-2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду

предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации, утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данному профессиональному модулю используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

### **Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности, с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий; с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: лекции, семинары, практические занятия, в том числе с приглашением работодателей, анализ производственных ситуаций, ознакомительные экскурсии в учреждения будущей профессиональной деятельности обучающихся, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Студентам обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля; организуется самостоятельная работа студентов под управлением преподавателей и предоставляется консультационная помощь.

В рамках профессионального модуля предусмотрена производственная практика в объеме 108 часов.

Изучение программы модуля завершается экзаменом по модулю, который предполагает представление портфолио профессиональных достижений студента и защиту методических материалов (См. Приложения).

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**

**(МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала, ПП.06.01 Производственная практика; ПМ.06.ЭК Экзамен по модулю)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль производится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом по модулю, который проводит экзаменационная комиссия.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются Университетом Синергия и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно–измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Критерии оценки текущего контроля успеваемости                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных</p>                                                                                                                                                                                                                                         | <p><b>Практическое занятие,</b></p> <p>Отчет по практикуму</p> <p>10-8 – практикум выполнен верно в срок, представлен грамотный отчет.</p> <p>7-5– практикум выполнен верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.</p> <p>4-1- практикум выполнен в срок и содержит концептуальные ошибки.</p> <p>0- практикум не выполнен.</p> | <p><b>Формы контроля обучения:</b></p> <p><u>Текущий контроль:</u></p> <p>Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: прохождение практики (отчет по практике)</p> <p>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u></p> <p><u>Методы оценки результатов обучения:</u> - формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на практическом занятии;</p> <p>- оценка самостоятельности и творческого подхода;</p> <p>- оценка выполнения индивидуальных заданий;</p> <p>- оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;</p> <p>- проверка и оценка отчета и практик</p> <p>накопительная оценка</p> |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Критерии оценки текущего контроля успеваемости                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;<br/>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;<br/>планировать,<br/>организовывать,<br/>контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;<br/>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;<br/>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;<br/>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;<br/>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;<br/>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;<br/>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;<br/>организовывать документооборот</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>- оценка самостоятельности и творческого подхода;<br/>- оценка выполнения индивидуальных заданий;<br/>- оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;<br/>- проверка и оценка отчета и практик<br/>накопительная оценка</p>                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>знать:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;<br/>основные перспективы развития отрасли;<br/>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;<br/>классификацию организаций питания;<br/>структуру организации питания;<br/>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p><b>Практическое занятие,</b><br/>Отчет по практикуму<br/>10-8 – практикум выполнен верно в срок, представлен грамотный отчет.<br/>7-5– практикум выполнен верно в срок, представлен неполный отчет, имеются ошибки, не влияющие на логику и алгоритм расчета.<br/>4-1- практикум выполнен в срок и содержит концептуальные ошибки.<br/>0- практикум не выполнен.</p> | <p><u>Формы контроля обучения:</u><br/><u>Текущий контроль:</u><br/>Практические занятия: практические занятия с практическими заданиями с использованием персонального компьютера, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, профессиональные тренинги: прохождение практики (отчет по практике)<br/>Самостоятельная работа: эссе, выполнение домашних заданий<br/><u>Промежуточная аттестация</u><br/><u>Методы оценки результатов обучения:</u> - формализованное наблюдение за деятельностью студента и оценка на</p> |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Критерии оценки текущего контроля успеваемости | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p> |                                                | <p>практическом занятии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка самостоятельности и творческого подхода;</li> <li>- оценка выполнения индивидуальных заданий;</li> <li>- оценка степени участия в групповых дискуссиях, психологических тренингах деловых играх;</li> <li>- проверка и оценка отчета и практик</li> </ul> <p>накопительная оценка</p> |

### Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю

Промежуточная аттестация по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала проводится в форме экзамена по модулю; зачета с оценкой по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала и зачета с оценкой по ПП.06.01 Производственная практика.

| Форма контроля                  | Процедура оценивания                                             | Шкала и критерии оценки, балл                                                 |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Экзамен по модулю<br>ПК 6.1-6.5 | Экзамен по модулю<br>включает в себя:<br>выполнение заданий (1-2 | Выполнение обучающимся<br>заданий оценивается по следующей<br>балльной шкале: |

| Форма контроля | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | <p>типа), защита отчета по практике:</p> <p>Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между ними;</p> <p>Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;</p> <p>Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения модуля в процессе прохождения производственной практики</p> | <p>Задание 1: 0-30 баллов<br/>Задание 2: 0-30 баллов<br/>Задание 3: 0-40 баллов</p> <p><b>-90 и более (отлично) –</b><br/> <b>Задания 1, 2</b> - ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Практическое задание выполнено правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.<br/> <b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по производственной практике; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые в полной мере соответствуют области профессиональной деятельности; во время защиты свободно, исчерпывающе и аргументированно ответил на все вопросы по существу; правильно оформил отчет о прохождении производственной практики; имеет положительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-70 и более (хорошо) –</b><br/> <b>Задания 1,2</b> - ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Ход выполнения практического задания правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.<br/> <b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по производственной практике; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые в полной мере соответствуют области профессиональной деятельности; во время защиты ответил на все вопросы по существу без должной аргументации; оформил отчет о прохождении производственной практики с</p> |



| Форма контроля | Процедура оценивания | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                      | <p>незначительными недостатками; имеет положительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-50 и более (удовлетворительно)</b><br/> <b>Задание 1, 2</b> – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Практическое задание выполнено частично.</p> <p><b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по производственной практике не в полном объеме; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые частично соответствуют области профессиональной деятельности; во время защиты ответил не на все вопросы по существу; оформил отчет о прохождении производственной практики с недостатками; имеет удовлетворительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-Менее 50 (неудовлетворительно)</b><br/> <b>Задание 1, 2</b> – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Практическое задание не выполнено.</p> <p><b>Задания 3</b> – не выполнил индивидуальное задание по производственной практике; в период прохождения производственной практики выполнил спектр функций, которые не соответствуют области профессиональной деятельности; во время защиты не ответил на заданные вопросы или ответил неверно, не по существу; неправильно оформил отчет о прохождении производственной практики; имеет отрицательное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций,</p> |

| Форма контроля                   | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                             | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                  | содержащееся в аттестационном листе.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Зачет с оценкой<br>ПК 6.1-ПК 6.5 | Зачет с оценкой по производственной практике представляет собой проверку выполнения обучающимся заданий практики и подтверждением его результатов<br><i>Отчет по производственной практике:</i><br>Предоставление отчета о прохождении производственной практики | Оценка по производственной практике формируется на основе показателей и критериев оценивания результатов прохождения практики:<br>-осуществил подборку источников информации в соответствии с индивидуальным заданием (max 5 баллов);<br>-осуществил подборку актуальных первичных данных, материалов (max 5 баллов);<br>-выполнил требования к содержательной части отчета, виды работ соответствуют индивидуальному заданию (max 20 баллов);<br>-проявил высокий уровень самостоятельности при проведении анализа (max 20 баллов);<br>-квалифицированно обработан собранный материал, данные (max 20 баллов);<br>-выполнил требования к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД (max 20 баллов);<br>-выполнил требования к оформлению отчета по практике в формате презентации PowerPoint (max 20 баллов).<br><b>Итоговая оценка:</b><br>«Отлично» -90-100;<br>«Хорошо» -89-70;<br>«Удовлетворительно» -69-50;<br>«Неудовлетворительно» - 49-0 |

**Типовые задания по проведению промежуточной аттестации по  
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью  
подчиненного персонала– зачет с оценкой**

**Задания 1 типа**

1. Какие принципы организации рабочего места повара или кондитера вы знаете?
2. Как правильно распределить обязанности между персоналом на кухне?
3. Какие этапы подготовки к выполнению крупного заказа вы знаете?
4. Как организовать работу в условиях повышенной нагрузки (например, в праздничные дни)?
5. Какие методы контроля качества продукции вы знаете?
6. Как организовать систему учета и контроля за расходом продуктов?

7. Какие меры можно принять для оптимизации рабочего процесса на кухне?

8. Какие санитарно-эпидемиологические правила (СанПиН) регулируют работу на кухне?

9. Какие документы необходимы для учета рабочего времени и выполнения заказов?

10. Какие требования предъявляются к хранению продуктов на кухне?

11. Какие нормы безопасности труда должны соблюдаться на кухне?

12. Какие документы необходимы для проведения инвентаризации на кухне?

13. Какие методы контроля качества продукции вы знаете?

14. Как организовать систему контроля на кухне или в кондитерском цехе?

15. Какие этапы проверки качества готовой продукции вы знаете?

16. Как предотвратить ошибки в приготовлении блюд?

17. Какие меры можно принять для улучшения качества обслуживания гостей?

18. Какие меры безопасности необходимо соблюдать на кухне?

19. Как организовать обучение персонала по технике безопасности?

20. Какие правила пожарной безопасности должны соблюдаться на кухне?

21. Какие меры предосторожности необходимо соблюдать при работе с оборудованием?

22. Как действовать в случае возникновения чрезвычайной ситуации на кухне?

23. Какие критерии выбора поставщиков продуктов вы знаете?

24. Как организовать контроль закупок и расходов на кухне?

25. Какие меры можно принять для минимизации потерь продуктов?

### ***Задания 2 типа***

1. Вам необходимо приготовить 50 порций блюда за 2 часа. В вашем распоряжении 3 повара. Как вы распределите задачи между ними?

2. Два повара не могут договориться о распределении обязанностей. Как вы разрешите конфликт?

3. На кухне возникла задержка с подачей блюд. Какие шаги вы предпримете для устранения проблемы?

4. Поставщик не доставил вовремя ключевой ингредиент. Как вы организуете работу, чтобы выполнить заказ в срок?

5. При проверке готовой продукции обнаружено, что часть блюд не соответствует стандартам. Какие действия вы предпримете?

6. В вашу команду пришел новый повар. Как вы организуете его обучение и адаптацию?

7. В праздничный день количество заказов увеличилось в три раза. Как вы организуете работу команды, чтобы справиться с нагрузкой?

8. Во время проверки обнаружены нарушения в хранении продуктов. Какие меры вы примете для устранения нарушений?

9. В разгар рабочего дня один из поваров заболел. Как вы организуете работу оставшейся команды, чтобы выполнить заказы без задержек?

10. Вы заметили, что один из поваров работает без энтузиазма, что сказывается на качестве блюд. Какие действия вы предпримете, чтобы мотивировать его?

11. Два повара постоянно спорят из-за распределения обязанностей. Как вы разрешите конфликт и наладите работу в команде?

12. За час до сдачи заказа выяснилось, что часть продукции не соответствует стандартам качества. Как вы исправите ситуацию?

13. На кухне стало тесно из-за увеличения количества заказов. Как вы реорганизуете рабочее пространство, чтобы улучшить эффективность работы?

14. В праздничный день количество заказов увеличилось в два раза. Как вы распределите задачи между персоналом, чтобы справиться с нагрузкой?

15. Один из основных приборов на кухне сломался. Как вы организуете работу, чтобы выполнить заказы без потери качества?

16. При проверке готовой продукции обнаружено, что блюда пересолены. Как вы исправите ситуацию и предотвратите подобные ошибки в будущем?

17. Во время инвентаризации выяснилось, что часть продуктов испортилась из-за неправильного хранения. Какие меры вы примете, чтобы избежать подобных ситуаций?

18. Гость пожаловался на холодное блюдо. Как вы организуете процесс, чтобы быстро исправить ошибку и избежать повторения?

19. В рецепте указан редкий ингредиент, который временно отсутствует. Как вы адаптируете рецепт, чтобы сохранить вкус и качество блюда?

20. Вы заметили, что расход продуктов превышает норму. Как вы организуете контроль закупок и расходов?

21. Во время проверки обнаружено, что сотрудники не соблюдают правила личной гигиены. Какие меры вы примете?

22. После интенсивного рабочего дня кухня находится в беспорядке. Как вы организуете уборку, чтобы подготовить помещение к следующему дню?

23. Новый сотрудник не знаком с санитарными требованиями. Как вы организуете его обучение?

24. В разгар рабочего дня сломался холодильник. Как вы организуете хранение продуктов, чтобы избежать их порчи?

25. Гость пожаловался, что блюдо не соответствует его ожиданиям. Как вы решите ситуацию и сохраните репутацию заведения?

### ***Задания 3 типа<sup>1</sup>***

---

<sup>1</sup> Задачи являются типовыми.

Задача 1: В вашем отделе появился новый проект, который требует дополнительных ресурсов. Однако текущие задачи также должны выполняться в полном объеме. Как вы распределите нагрузку между сотрудниками?

1. Какие действия вы предпримете для устранения задержки?
2. Как распределите задачи между персоналом, чтобы оптимизировать процесс?
3. Какие меры можно принять, чтобы избежать подобных ситуаций в будущем?

Задача 2: В кондитерском цехе между двумя кондитерами возник конфликт из-за распределения обязанностей. Один из них считает, что выполняет больше работы, чем другой. Это сказывается на качестве продукции и сроках выполнения заказов.

1. Как вы разрешите конфликт между сотрудниками?
2. Какие методы мотивации можно использовать, чтобы улучшить атмосферу в коллективе?
3. Как организовать справедливое распределение обязанностей?

Задача 3: За час до начала банкета выяснилось, что отсутствует ключевой ингредиент для одного из основных блюд. Поставщик не может доставить его вовремя.

1. Какие действия вы предпримете в данной ситуации?
2. Как вы организуете работу команды, чтобы оперативно изменить меню?
3. Как предотвратить подобные ситуации в будущем?

Задача 4: Во время проверки санитарной службы на кухне было обнаружено нарушение: продукты хранятся с нарушением температурного режима.

1. Какие меры вы примете для устранения нарушений?
2. Как вы организуете обучение персонала по соблюдению санитарных норм?
3. Какие изменения в организации работы кухни вы предложите?

Задача 5: Кондитерский цех получил крупный заказ на торты к мероприятию. За день до сдачи заказа выяснилось, что часть продукции не соответствует стандартам качества.

1. Какие действия вы предпримете для исправления ситуации?
2. Как вы организуете работу команды, чтобы успеть выполнить заказ в срок?
3. Какие меры контроля качества вы внедрите в будущем?

Задача 6: На кухню пришел новый повар, который не знаком с технологическими процессами и стандартами работы в вашем заведении.

1. Как вы организуете процесс адаптации нового сотрудника?

2. Какие методы обучения вы используете?
3. Как вы оцените готовность нового повара к самостоятельной работе?

Задача 7: В преддверии Нового года количество заказов в ресторане увеличилось в три раза. Персонал работает на пределе возможностей, и есть риск срыва заказов.

1. Как вы распределите нагрузку между сотрудниками?
2. Какие меры мотивации вы предложите для персонала?
3. Как вы обеспечите соблюдение стандартов качества в условиях повышенной нагрузки?

***Типовые задания для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамен по модулю***

***Задания 1 типа***

1. Классификация организаций питания
2. Структура организации питания
3. Организация работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни.
4. Методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
5. Виды, формы и методы мотивации персонала
6. Способы и формы инструктирования персонала
7. Методы контроля возможных хищений запасов
8. Основные производственные показатели подразделения организации питания
9. Правила первичного документооборота, учета и отчетности на предприятии питания
10. Формы документов на предприятии питания, порядок их заполнения
11. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции
12. Правила составления калькуляции стоимости блюд и напитков
13. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов.
14. Процедуры и правила инвентаризации запасов
15. Понятие «Портрет должности сотрудника»
16. Инструменты поиска персонала
17. Инструменты отбора сотрудников
18. Формы производственного обучения
19. Понятие компетенция
20. Мотивация наставников. Виды и способы
21. Различие между обратной связью и критикой в адрес обучаемого
22. Понятие адаптация сотрудников

23. Методы социального стимулирования для больших и небольших коллективов

24. Основные виды потребностей

25. Формы оплаты труда (не менее трех)

26. Основные функции корпоративной культуры

27. Основные элементы процесса коммуникации

### ***Задания 2 типа***

1. Какие действия должен произвести руководитель при опоздании официанта на работу?

2. Какие профессиональные компетенции оценивают при приеме на работу официанта?

3. Какие инструменты поиска персонала можно использовать, если нужен опытный топ менеджер в ресторан?

4. Какие виды адаптации вы знаете, перечислите и раскройте их сущность на примере ресторана

5. С какими темами должны ознакомить новичка при знакомстве с предприятием гостеприимства?

6. Назовите самые распространенные ошибки адаптационного периода на предприятиях гостеприимства

7. Какие этапы входят в программу «Введение в должность» в ресторанах

8. Приведите примеры (не менее трех) методов и тем обучения, которые можно использовать для поваров ресторана

9. Как можно оценить эффективность проведенного обучения для официантов в ресторане?

10. С помощью, каких документов происходит оценка эффективности обучения?

11. Приведите пример применения коучинга в обучении официанта

12. Какие темы обучения можно включить в план обучения барменов?

13. Что необходимо проанализировать при создании профиля должности сотрудника?

14. Какой формат обучения лучше использовать при массовом обучении официантов новичков в сети ресторанов?

15. Какой формат обучения лучше использовать при обучении стажера менеджера в индивидуальном ресторане?

16. Особенности премирования в ресторанном бизнесе (приведите 3 примера различных систем премирования)

17. Какие формы оплаты труда логичнее применять для официантов ресторана?

18. Приведите не менее 4 примеров различных корпоративных мероприятий, применяемых в ресторанах

19. Какие инструменты эффективной коммуникации применяются на предприятиях гостеприимства? Приведите не менее трех примеров.

20. Охарактеризуйте отличия подходов к оплате труда и материальной мотивации персонала кухни и персонала зала. Приведите примеры.

21. Объясните в чем сходство и различие наставничества и коучинга в ресторане. Приведите примеры.

22. Поясните в чем отличие наставничества от тренинга. Дайте характеристику. Приведите примеры.

23. Опишите ключевые функции HR –службы предприятия питания.

24. В чем отличие оценки сотрудников от аттестации. Какие инструменты применяются для оценки?

25. Какие Виды и способы мотивации наставников вы знаете, дайте характеристику, приведите примеры.

### ***Задания 3 типа***

1. Составьте 5 важных личностных и профессиональных качеств для официанта ресторана и разработайте по одному вопросу на проверку этих качеств на очном собеседовании с соискателем.

2. У работника в карте мотиваторов карьерный рост, положение в обществе, деньги. Необходимо развить у сотрудника стремление к профессиональному росту и развитию коммуникативных навыков. Составьте текст мотивирующей беседы с сотрудником.

3. Подразделение технических специалистов предприятия (мойщицы, уборщицы, грузчики) составляет 20 человек. Предложите систему нематериального стимулирования сотрудников, с целью повышения дисциплины в данном подразделении.

4. Вы назначены на должность менеджера в новый ресторан. Составьте список мероприятий по выявлению потребности в профессиональном обучении у работающих сотрудников?

5. Компания придерживается теории мотивации Адамса. В штате 100 официантов и высокий уровень текучести кадров. Предложите другую систему материальной мотивации сотрудников и обоснуйте своё решение.

### ***Задание 3 типа – защита отчета по производственной практике.***

1. Какая информация была вам необходима для выполнения конкретных профессиональных задач в ходе прохождения практики?

2. Какие способы поиска и анализа информации были применены для выполнения поставленных задач?

3. На основании каких нормативных документов и аналитических данных были решены поставленные задачи?

4. Опишите организацию рабочих мест, уборку рабочих мест в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.

5. Опишите алгоритм разработки нового меню и актуализации ассортимента на предприятиях питания.

6. Как осуществляется текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

7. Как организован контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню.



***Типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости и  
промежуточной аттестации обучающихся по производственной  
практике***

1. Опишите организацию рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Как проводится проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).
4. Как осуществляется прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.
5. Опишите алгоритм и особенности формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Как определяется их состав и численность..
6. Инвентаризация на производстве. Организация и проведение.
7. Опишите работу бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
8. Как составляется план-меню. В чем его назначение и содержание.
9. Как определяется продажная цены на готовую продукцию.

## I. ПРИЛОЖЕНИЯ

(комплект отчетной документации в случае, если обучающийся проходит практическую подготовку на базе профильного структурного подразделения Университета «Синергия»)

### Приложение 1.1.

Шаблон оформления индивидуального задания



Негосударственное образовательное частное учреждение  
высшего образования  
«Московский финансово-промышленный университет  
«Синергия»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета

Университета «Синергия»

(подпись)

(И.О. Фамилия)

М.П.

Специальность: \_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

### Индивидуальное задание

по \_\_\_\_\_ практике  
(наименование вида практики)

по профессиональному модулю ПМ.ХХ  
(наименование профессионального модуля)

обучающегося группы \_\_\_\_\_  
(шифр)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)

| №<br>п/п | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Период<br>выполнения<br>работ <sup>2</sup>         |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.       | <p><b>Ознакомительная лекция, включая инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.</b></p> <p>Пройти инструктивное совещание с руководителем практической подготовки от Образовательной организации, на котором ознакомиться с кругом обязанностей по определенным видам работ, связанным с будущей профессиональной деятельностью, а также уточнить правила в отношении субординации, внешнего вида, внутреннего трудового распорядка и режима конфиденциальности.</p> <p>Пройти инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов (в случае медицинских противопоказаний к выполнению определенных видов деятельности – принести подтверждающую справку из медицинского учреждения).</p> | <i>Первый день<br/>практической<br/>подготовки</i> |

<sup>2</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 2. | <p><b>Изучение организационной структуры исследуемой организации – объекта прохождения практики.</b></p> <p>Знакомство с профилем деятельности исследуемой организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики.</p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность исследуемой организации.</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><i>Со второго по предпоследний день практической подготовки</i></p> |
| 3. | <p><b>Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников.</b></p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                        |
| 4. | <p><b>Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х.</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                        |
| 5. | <p><b>Обработка и систематизация полученного фактического материала.</b></p> <p>С целью подготовки к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.ХХ _____ осуществить комплексный анализ результатов выполненных видов работ, оформить презентационные материалы, разработать свои предложения и рекомендации на основе сравнения полученных в процессе обучения теоретических знаний с навыками, полученными в период прохождения практики.</p>                                                                                                                                                   | <p><i>Предпоследний день практической подготовки</i></p>               |
| 6. | <p><b>Оформление отчетных документов о прохождении практики и экспертная оценка результатов ее прохождения.</b></p> <p><i>Оформить отчет о прохождении практики</i> в формате презентации PowerPoint, содержащий базовую и информационно-вспомогательную информацию, согласно структуре, указанной в настоящем индивидуальном задании.</p> <p>Разместить полностью оформленный комплект отчетной документации по практике в электронной информационно-образовательной среде Университета «Синергия» на платформе lms.synergy.ru руководителю практики от Образовательной организации для экспертной оценки результатов ее прохождения.</p> | <p><i>Последний день практической подготовки</i></p>                   |

Обучающийся индивидуальное задание получил(а): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)  
(расшифровка)

## Приложение 1.2.

Шаблон оформления отчета о прохождении практики,  
содержащего базовую и информационно-  
вспомогательную информацию  
согласно структуре,  
указанной в индивидуальном задании

**УНИВЕРСИТЕТ  
СИНЕРГИЯ**

НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»  
Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_



**ОТЧЕТ**  
о прохождении \_\_\_\_\_ практики  
по профессиональному модулю ПМ.ХХ  
\_\_\_\_\_

в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Специальность ХХ.ХХ.ХХ \_\_\_\_\_

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_  
ФИО Руководителя: \_\_\_\_\_



## Содержание

1. Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов
2. Изучение организационной структуры исследуемого предприятия
3. Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников
4. Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых знаний, умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х. \_\_\_\_\_
5. Обработка и систематизация полученного фактического материала



**Аттестационный лист**

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)  
обучающий(ая)ся группы \_\_\_\_\_ по специальности **XX.XX.XX** \_\_\_\_\_,  
(шифр) (код и наименование специальности)  
успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_ практику по профессиональному модулю  
(наименование вида практики)  
**ПМ.XX** \_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)  
в объеме \_\_\_\_\_ часов<sup>3</sup> с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года<sup>4</sup>.

**I. Заключение-анализ результатов освоения программы практики:**

Индивидуальное задание по \_\_\_\_\_ практике  
(наименование вида практики)  
по профессиональному модулю **ПМ.XX** \_\_\_\_\_ обучающимся  
(наименование профессионального модуля)

(нужное отметить ✓):

- ☐ выполнено;
- ☐ выполнено не в полном объеме;
- ☐ не выполнено;

**Работа с источниками информации (нужное отметить ✓):**

**Обучающийся:**

- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые частично могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ не осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, или данные материалы не могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;

**Владение материалом по \_\_\_\_\_ практике (нужное отметить ✓):**  
(наименование вида практики)

**Обучающийся:**

- ☐ умело анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ неправильно анализирует полученный во время практики материал;

**Задачи, поставленные на период \_\_\_\_\_ практики,**  
(наименование вида практики)

<sup>3</sup> Объем часов указывается из расчета 36 часов в неделю. Например, определен срок организации практической подготовки – 2 недели, что составляет 72 часа.

<sup>4</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

**обучающимся (нужное отметить ✓):**

- ☐ решены в полном объеме;
- ☐ решены в полном объеме, но не полностью раскрыты;
- ☐ решены частично, нет четкого обоснования и детализации;
- ☐ не решены;

**Спектр выполняемых обучающимся функций в период прохождения**  
**\_\_\_\_\_ практики области профессиональной деятельности**  
*(наименование вида практики)*

**по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_ (нужное отметить ✓):**  
*(наименование профессионального модуля)*

- ☐ соответствует;
- ☐ в основном соответствует;
- ☐ частично соответствует;
- ☐ не соответствует;

**Оформление обучающимся отчета по \_\_\_\_\_ практике**  
*(наименование вида практики)*

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ отчет о прохождении практики оформлен правильно;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с незначительными недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен неверно;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой**  
**профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_, обучающийся**  
*(наименование профессионального модуля)*

**продemonстрировал следующий уровень владения общими компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой**  
**профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_, обучающийся**  
*(наименование профессионального модуля)*

**продemonстрировал следующий уровень владения профессиональными компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий.

*Примечание:*

- ☐ Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во внештатных ситуациях.
- ☐ Средний уровень – обучающийся выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.
- ☐ Низкий уровень – при выполнении профессиональной деятельности обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

**II. Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики:**

| № п/п                                                                                | Наименование показателя                                                                                                                        | Максимальное количество баллов | Оценка качества выполнения каждого вида работ (в баллах) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>1. Качество подобранного материала для проведения анализа</b>                     |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 1.1.                                                                                 | Наличие источников информации в соответствии с индивидуальным заданием                                                                         | 5                              |                                                          |
| 1.2.                                                                                 | Наличие актуальных первичных данных, материалов                                                                                                | 5                              |                                                          |
| <b>2. Качественная оценка проведенного анализа источников и собранных материалов</b> |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 2.1.                                                                                 | Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие видов работы индивидуальному заданию                                         | 20                             |                                                          |
| 2.2.                                                                                 | Оценка степени самостоятельности проведенного анализа                                                                                          | 20                             |                                                          |
| 2.3.                                                                                 | Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных                                                                              | 20                             |                                                          |
| <b>3. Выполнение общих требований к проведению практики</b>                          |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 3.1.                                                                                 | Выполнение требований к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД Х. _____                                   | 20                             |                                                          |
| 3.2.                                                                                 | Выполнение требований к оформлению отчета по практике, содержащего базовую и информационно-вспомогательную информацию по итогам ее прохождения | 10                             |                                                          |
|                                                                                      | <b>Итого:</b>                                                                                                                                  | 100                            |                                                          |

Замечания руководителя практики от Образовательной организации:

---



---



---



---

Руководитель практики  
от Образовательной организации

(Ф.И.О.)

(подпись)

## II. ПРИЛОЖЕНИЯ

(комплект отчетной документации в случае, если обучающийся проходит практическую подготовку на базе Профильной организации)

### Приложение 2.1.

Шаблон оформления индивидуального задания



Негосударственное образовательное частное учреждение  
высшего образования  
«Московский финансово-промышленный университет  
«Синергия»

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета

Университета «Синергия»

(подпись)

(И.О. Фамилия)

М.П.

Специальность: \_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

### Индивидуальное задание

по \_\_\_\_\_ практике  
(наименование вида практики)

по профессиональному модулю ПМ.ХХ  
(наименование профессионального модуля)

обучающегося группы \_\_\_\_\_  
(шифр)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)

| №<br>п/п | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Период<br>выполнения<br>работ <sup>5</sup>         |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 7.       | <p><b>Ознакомительная лекция, включая инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.</b></p> <p>Пройти инструктивное совещание с ответственным лицом (руководителем) от Профильной организации, на котором ознакомиться с кругом обязанностей по определенным видам работ, связанным с будущей профессиональной деятельностью, а также уточнить правила в отношении субординации, внешнего вида, внутреннего трудового распорядка и режима конфиденциальности.</p> <p>Пройти инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов (в случае медицинских противопоказаний к выполнению определенных видов деятельности – принести подтверждающую справку из медицинского учреждения).</p> | <i>Первый день<br/>практической<br/>подготовки</i> |

<sup>5</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 8.  | <p><b>Изучение организационной структуры Профильной организации – базы прохождения практики.</b></p> <p>Знакомство с профилем деятельности организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики.</p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность Профильной организации.</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><i>Со второго по предпоследний день практической подготовки</i></p> |
| 9.  | <p><b>Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников.</b></p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                        |
| 10. | <p><b>Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х.</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                        |
| 11. | <p><b>Обработка и систематизация полученного фактического материала.</b></p> <p>С целью подготовки к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.ХХ _____ осуществить комплексный анализ результатов выполненных видов работ, оформить презентационные материалы, разработать свои предложения и рекомендации на основе сравнения полученных в процессе обучения теоретических знаний с навыками, полученными в период прохождения практики.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><i>Предпоследний день практической подготовки</i></p>               |
| 12. | <p><b>Оформление отчетных документов о прохождении практики и экспертная оценка результатов ее прохождения.</b></p> <p><i>Оформить отчет о прохождении практики</i> в формате презентации PowerPoint, содержащий базовую и информационно-вспомогательную информацию, согласно структуре, указанной в настоящем индивидуальном задании.</p> <p><i>Оформить справку</i>, заверенную подписью и печатью (при наличии) ответственного лица от Профильной организации, содержащую сведения о прохождении практики.</p> <p>Разместить полностью оформленный комплект отчетной документации по практике в электронной информационно-образовательной среде Университета «Синергия» на платформе lms.synergy.ru руководителю практики от Образовательной организации для экспертной оценки результатов ее прохождения.</p> | <p><i>Последний день практической подготовки</i></p>                   |

Обучающийся индивидуальное задание получил(а): \_\_\_\_\_

(подпись)  
(расшифровка)

## Приложение 2.2.

Шаблон оформления отчета о прохождении практики,  
содержащего базовую и информационно-  
вспомогательную информацию  
согласно структуре,  
указанной в индивидуальном задании

**УНИВЕРСИТЕТ  
СИНЕРГИЯ**

НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»  
Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_



**ОТЧЕТ**  
о прохождении \_\_\_\_\_ практики  
по профессиональному модулю ПМ.ХХ  
в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Специальность ХХ.ХХ.ХХ \_\_\_\_\_

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_  
ФИО Руководителя: \_\_\_\_\_



## Содержание

1. Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов
2. Изучение организационной структуры исследуемого предприятия
3. Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников
4. Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых знаний, умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х. \_\_\_\_\_
5. Обработка и систематизация полученного фактического материала



## Аттестационный лист

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)  
обучающий(ая)ся группы \_\_\_\_\_ по специальности **XX.XX.XX** \_\_\_\_\_,  
(шифр) (код и наименование специальности)  
успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_ практику по профессиональному модулю  
(наименование вида практики)  
**ПМ.XX**

\_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)  
в объеме \_\_\_\_\_ часов<sup>6</sup> с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года<sup>7</sup>.

**I. \_\_\_\_\_ Заключение-анализ результатов  
освоения программы практики:**

Индивидуальное задание по \_\_\_\_\_ практике по  
(наименование вида практики)  
профессиональному модулю **ПМ.XX** \_\_\_\_\_ обучающимся  
(наименование профессионального модуля)

(нужное отметить ✓):

- ☐ выполнено;
- ☐ выполнено не в полном объеме;
- ☐ не выполнено;

**Работа с источниками информации (нужное отметить ✓):  
Обучающийся:**

- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые частично могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ не осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, или данные материалы не могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;

**Владение материалом по \_\_\_\_\_ практике (нужное отметить ✓):  
(наименование вида практики)**

**Обучающийся:**

- ☐ умело анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал;

<sup>6</sup> Объем часов указывается из расчета 36 часов в неделю. Например, определен срок организации практической подготовки – 2 недели, что составляет 72 часа.

<sup>7</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

- ☐ неправильно анализирует полученный во время практики материал;

**Задачи, поставленные на период \_\_\_\_\_ практики,**  
(наименование вида практики)

**обучающимся (нужное отметить ✓):**

- ☐ решены в полном объеме;  
☐ решены в полном объеме, но не полностью раскрыты;  
☐ решены частично, нет четкого обоснования и детализации;  
☐ не решены;

**Спектр выполняемых обучающимся функций в период прохождения**  
\_\_\_\_\_  
(наименование вида практики)  
**деятельности по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_**  
(наименование профессионального модуля)

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ соответствует;  
☐ в основном соответствует;  
☐ частично соответствует;  
☐ не соответствует;

**Оформление обучающимся отчета по \_\_\_\_\_ практике**  
(наименование вида практики)

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ отчет о прохождении практики оформлен правильно;  
☐ отчет о прохождении практики оформлен с незначительными недостатками;  
☐ отчет о прохождении практики оформлен с недостатками;  
☐ отчет о прохождении практики оформлен неверно;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой**  
**профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_,**  
(наименование профессионального модуля)

**обучающийся продемонстрировал следующий уровень владения общими**  
**компетенциями:**

- ☐ высокий;  
☐ средний;  
☐ низкий;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой**  
**профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_,**  
(наименование профессионального модуля)

**обучающийся продемонстрировал следующий уровень владения**  
**профессиональными компетенциями:**

- ☐ высокий;  
☐ средний;  
☐ низкий.

Примечание:

☐ Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во внештатных ситуациях.

☐ Средний уровень – обучающийся выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.

☐ Низкий уровень – при выполнении профессиональной деятельности обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

## II. Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики:

| №<br>п/п                                                                             | Наименование показателя                                                                                                                        | Максимальное<br>количество<br>баллов | Оценка<br>качества<br>выполнения<br>каждого вида<br>работ<br>(в баллах) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>4. Качество подобранного материала для проведения анализа</b>                     |                                                                                                                                                |                                      |                                                                         |
| 1.1.                                                                                 | Наличие источников информации в соответствии с индивидуальным заданием                                                                         | 5                                    |                                                                         |
| 1.2.                                                                                 | Наличие актуальных первичных данных, материалов                                                                                                | 5                                    |                                                                         |
| <b>5. Качественная оценка проведенного анализа источников и собранных материалов</b> |                                                                                                                                                |                                      |                                                                         |
| 2.1.                                                                                 | Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие видов работы индивидуальному заданию                                         | 20                                   |                                                                         |
| 2.2.                                                                                 | Оценка степени самостоятельности проведенного анализа                                                                                          | 20                                   |                                                                         |
| 2.3.                                                                                 | Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных                                                                              | 20                                   |                                                                         |
| <b>6. Выполнение общих требований к проведению практики</b>                          |                                                                                                                                                |                                      |                                                                         |
| 3.1.                                                                                 | Выполнение требований к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД Х. _____                                   | 20                                   |                                                                         |
| 3.2.                                                                                 | Выполнение требований к оформлению отчета по практике, содержащего базовую и информационно-вспомогательную информацию по итогам ее прохождения | 10                                   |                                                                         |
|                                                                                      | <b>Итого:</b>                                                                                                                                  | 100                                  |                                                                         |

Замечания руководителя практики от Образовательной организации:

---

---

---

Руководитель практики  
от Образовательной организации

(Ф.И.О.)

(подпись)

## Приложение 2.4.

Шаблон договора о практической подготовке обучающихся,  
заключаемый между организацией,  
осуществляющей образовательную деятельность,  
и организацией, осуществляющей деятельность  
по профилю соответствующей образовательной программы

### Договор

о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией,  
осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей  
деятельность по профилю соответствующей образовательной программы

г. Москва

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Негосударственное образовательное частное учреждение высшего образования «Московский финансово-промышленный университет «Синергия», именуемое в дальнейшем «Организация», в лице декана факультета \_\_\_\_\_, действующей на основании доверенности от XX.XX.20XX г. № \_\_\_\_\_, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое(ая/ый) в дальнейшем «Профильная организация», в лице \_\_\_\_\_, действующего(ей) на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

### 1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся (далее - Практическая подготовка).

1.2. Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется Практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы, сроки организации Практической подготовки, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 1).

1.3. Реализация компонентов образовательной программы, согласованных Сторонами в Приложении № 1 к настоящему Договору (далее - компоненты образовательной программы), осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 2).

### 2. Права и обязанности Сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1 не позднее, чем за 10 (десять) рабочих дней до начала Практической подготовки по каждому компоненту образовательной программы представить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством Практической подготовки;

2.1.2 назначить руководителя по Практической подготовке от Организации, который:

- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме Практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;
- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Организации, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.1.3 при смене руководителя по Практической подготовке в 10-тидневный срок сообщить об этом Профильной организации;

2.1.4 установить виды учебной деятельности, практики и иные компоненты образовательной программы, осваиваемые обучающимися в форме Практической подготовки, включая место, продолжительность и период их реализации;

2.1.5 направить обучающихся в Профильную организацию для освоения компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки;

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1 создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;

2.2.2 назначить ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки со стороны Профильной организации;

2.2.3 при смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в 10-тидневный срок сообщить об этом Организации;

2.2.4 обеспечить безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.2.5 проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, и сообщать руководителю Организации об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте;

2.2.6 ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации, правилами по охране труда и технике безопасности;

2.2.7 провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности;

2.2.8 предоставить обучающимся и руководителю по Практической подготовке от Организации возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (Приложение № 2 к настоящему Договору), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения;

2.2.9 обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю по практической подготовке от Организации;

2.2.10 обеспечить продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше продолжительностью не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ);

2.2.11 обеспечить продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте от 16 лет до 18 лет не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

2.3. Организация имеет право:

2.3.1 осуществлять контроль соответствия условий реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки требованиям настоящего Договора;

2.3.2 запрашивать информацию об организации Практической подготовки, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1 требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны

труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации;

2.4.2 в случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период организации Практической подготовки, режима конфиденциальности приостановить реализацию компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки в отношении конкретного обучающегося;

### 3. Срок действия договора

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

3.2. Любая из сторон вправе расторгнуть настоящий Договор с предварительным письменным уведомлением другой стороны за один месяц, но не позднее, чем за 15 (пятнадцать) рабочих дней до начала практики.

3.3. Настоящий Договор является безвозмездным и не предусматривает финансовых обязательств сторон.

### 4. Заключительные положения

4.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

4.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

### 5. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:

Организация:

Негосударственное образовательное частное  
учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_

ИНН:

ОГРН:

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1

ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество  
(при наличии))

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество  
(при наличии))

М.П. (при наличии)

М.П.



Приложение №1  
к Договору о практической подготовке обучающихся,  
заключаемому между организацией, осуществляющей  
образовательную деятельность, и организацией,  
осуществляющей деятельность по профилю  
соответствующей образовательной программы

Для организации практической подготовки Организация направляет в Профильную организацию обучающихся по следующим основным образовательным программам:

| № п/п | Образовательная программа              | Количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы | Компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется практическая подготовка                                                                    | Сроки организации практической подготовки                      |
|-------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1.    | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 1<br>(ФИО обучающегося)                                                                  | Точное наименование практик(и) согласно учебному плану<br><br>Производственная практика   ПМ.06   Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | В соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком |

СОГЛАСОВАНО

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_  
ИНН: \_\_\_\_\_  
ОГРН: \_\_\_\_\_

(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П. (при наличии)

СОГЛАСОВАНО

Организация:

Негосударственное образовательное  
частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1  
ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П.

Приложение №2

к Договору о практической подготовке обучающихся,  
заключаемому между организацией, осуществляющей  
образовательную деятельность, и организацией,  
осуществляющей деятельность по профилю  
соответствующей образовательной программы

Перечень помещений Профильной организации, в которых осуществляется реализация компонентов образовательной программы:

| Наименование структурного подразделения Профильной организации, организующей Практическую подготовку обучающихся | Адрес(а) помещений структурных подразделений Профильной организации, в которых осуществляется Практическая подготовка                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Например,<br/><br/>Кухня ресторана</i>                                                                        | <i>г. Москва, ул. ..., д. ..., офис № ...<br/><br/>(№ кабинета/ офиса указывается при наличии данной информации у студента до начала практики)</i> |

**СОГЛАСОВАНО**

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_  
ИНН: \_\_\_\_\_  
ОГРН: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П. (при наличии)

**СОГЛАСОВАНО**

Организация:

Негосударственное образовательное  
частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1  
ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П.

**Приложение 2.5.**  
**Шаблон справки**

Декану факультета \_\_\_\_\_  
Университета «Синергия»  
Фамилия И.О.

от \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. ответственного лица  
от Профильной организации)

**СПРАВКА<sup>8</sup>**

Дана \_\_\_\_\_ в том, что  
(Ф.И.О. обучающегося полностью)  
он(а) действительно проходил(а)

\_\_\_\_\_ *(наименование вида практики)*  
( \_\_\_\_\_ **недели**) в  
*(количество недель)*

\_\_\_\_\_ *(наименование Профильной организации)*  
с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Обучающийся(аяся) \_\_\_\_\_ успешно прошел(а)  
*(фамилия, инициалы обучающегося)*

инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, после чего был(а) допущен(а) к выполнению определенных индивидуальным заданием видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

К должностным обязанностям и поставленным задачам в соответствии с индивидуальным заданием практикант относился добросовестно, проявляя интерес к работе. Порученные задания выполнил в полном объеме в установленные программой практики сроки.

**Ответственное лицо от**  
**Профильной организации**  
М.П. (при наличии)

\_\_\_\_\_ *(Ф.И.О.)*

\_\_\_\_\_ *(подпись)*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<sup>8</sup> Справка оформляется на фирменном бланке Профильной организации (при наличии).

Рассмотрено  
на заседании Ученого совета  
Университета «Синергия»  
протокол № 11 от 28.11.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор Университета «Синергия»  
кандидат экономических наук, доцент  
А. И. Васильев  
01.12.2025 г.

**Рабочая программа  
профессионального модуля  
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих  
(УП.07.01 Учебная практика  
ПМ.07.ЭК Экзамен квалификационный)**

|                                           |                                                             |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b><i>Наименование специальности:</i></b> | <b><i>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</i></b>        |
| <b><i>Присваиваемая квалификация:</i></b> | <b><i>специалист по поварскому и кондитерскому делу</i></b> |
| <b><i>Форма обучения:</i></b>             | <b><i>очная</i></b>                                         |

## **Содержание**

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ..... | 3  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....            | 7  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....                              | 17 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ .....                    | 25 |

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

### **1.1.Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1565 и является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

***иметь практический опыт:***

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- ведения расчетов с потребителями.

***уметь:***

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- распознавать недоброкачественные продукты;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

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

- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

- своевременно оформлять заявку на склад;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

**Цели и задачи учебной практики**

***Цель учебной практики*** – комплексное освоение студентами основного вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», по специальности 43.02.15 Поварское и

кондитерское дело, формирование общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля «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», а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами.

**Задачи учебной практики:**

1. Формирование у студентов практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля в соответствии с действующим ФГОС по специальности Приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля;

**1.3. Результаты освоения профессионального модуля**

| Код компетенции | Наименование результата обучения                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 рецептов 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.                                                                        |



| <b>Код компетенции</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                                                                                                                            |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                      |

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**(ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих**

**ПМ.07.01 Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий  
(УП.07.01 Учебная практика**

**ПМ.07.ЭК Экзамен квалификационный)**

### **2.1. Объем профессионального модуля**

| Наименование                       | квалификация                                  |
|------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                                    | специалист по поварскому и кондитерскому делу |
|                                    | часов                                         |
| <b>Всего по ПМ.07, в том числе</b> | 198                                           |
| Консультация                       | -                                             |
| Учебная практика                   | 180                                           |
| Самостоятельная работа             | -                                             |
| Экзамен квалификационный           | 18                                            |



## 2.2. Структура профессионального модуля

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | ТКУ, балл                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------|
| <p><b>Учебная практика</b><br/> <b>Виды работ:</b><br/> По Разделу 1:</p> <p>Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p> <p>Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты</p> |                                                                                                                                                                                      | 180         | 100<br><b>Форма отчетности – отчет по практике</b> |

«медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).

Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.

Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.

Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;

Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.

Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.

Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

По Разделу 2:

Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, осуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание

визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

По Разделу 3:

Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок.

Подготовка их к использованию.

Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.

Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.

Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

По Разделу 4:

Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом

. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.



Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

По Разделу 5:

Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> |            |  |
| <b>Экзамен по ПМ 07</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>18</b>  |  |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>198</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.07**

**«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  
(УП.07.01 Учебная практика,  
ПМ.07.ЭК Экзамен квалификационный)»**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

##### **УП.07.01 Учебная практика**

*Учебный кабинет для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации*

##### **Основное оборудование:**

мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя; персональный компьютер; набор демонстрационного оборудования (проектор, экран)

##### **Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

##### **Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

##### **Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

##### **ПМ.07.ЭК Экзамен квалификационный**

*Учебный кабинет для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации*

##### **Основное оборудование:**

мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная), стол преподавателя, стул преподавателя) и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории (персональный компьютер, колонки, мультимедийное оборудование (проектор, экран));

##### **Помещение для самостоятельной работы обучающихся**

##### **Основное оборудование:**

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде

##### **Помещение для организации воспитательной работы**

Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### ***Основная литература:***

1. Куценок Е.Ю. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания : конспект лекций / Куценок Е.Ю., Калмыкова А.А.. — Сочи : Сочинский государственный университет, 2021. — 68 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/150370.html>
2. Кустова И.А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / Кустова И.А.. — Саратов : Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/134198.html>

#### ***Дополнительная литература:***

1. Астахова Ю.Г. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле : учебное пособие для СПО / Астахова Ю.Г., Большунова Т.В.. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2023. — 65 с. — ISBN 987-5-00175-190-8, 978-5-4488-1606-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/128883.html>
2. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2025. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/152767.html>
3. Якутина Т.А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / Якутина Т.А., Турова Т.И., Клименко Н.Н.. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 269 с. — ISBN 978-5-222-35287-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116229.html>

#### ***Официальные издания:***

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

18. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

***Электронно-библиотечные системы:***

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/>.

***Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:***

1. Официальный интернет-портал правовой информации. – URL: <http://pravo.gov.ru/>.

2. Министерство просвещения Российской Федерации. Банк документов. – URL: <https://docs.edu.gov.ru/#activity=106>.

3. Научная электронная библиотека. – URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: <https://cyberleninka.ru/>.

5. Компьютерная справочная правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

***Лицензионное программное обеспечение:***

1. Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL AcademicEdition

2. Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition (отечественное программное обеспечение)

3. Антивирусная программа Dr.Web (отечественное программное обеспечение)

4. ПО для видеоконференцсвязи и внутренних коммуникаций: ВКурсе (отечественное программное обеспечение <https://vkurse.ru/>)

***свободно распространяемое программное обеспечение***

1. 7-ZIP – архиватор (<https://www.7-zip.org/>)

2. OpenOffice (<https://www.openoffice.org/ru/>)

3. PDF24 Toolbox (<https://www.pdf24.org/ru/>)

4. GIMP (редактор растровой графики) ([www.gimp.org](http://www.gimp.org))

5. Inkscape (векторная графика) ([www.inkscape.org](http://www.inkscape.org))

***Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет:***

| №  | Наименование портала<br>(издания, курса, документа) | Ссылка                                                                                                        |
|----|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Сайт для предприятий общественного питания          | <a href="https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966">https://pitportal.ru/?ysclid=lpmi73o6gv36774966</a> |

|    |                                                                 |                                                                                                                       |
|----|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. | Все о ресторанном бизнесе                                       | <a href="https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567">https://restoranoff.ru/?ysclid=lpmi8niduw556306567</a>   |
| 3. | Журнал «Кондитерские изделия»                                   | <a href="https://my-ki.ru/">https://my-ki.ru/</a>                                                                     |
| 4. | Профессиональный журнал о шеф-поварах и для шеф-поваров «Bones» | <a href="https://bonesmagazine.ru/?ysclid=lps5gbud1109788378">https://bonesmagazine.ru/?ysclid=lps5gbud1109788378</a> |
| 6. | Журнал «Мир кондитера»                                          | <a href="#">Журнал "Мир Кондитера"   ВКонтакте (vk.com)</a>                                                           |
| 7. | HomeBaked. Сообщество кондитеров. Рецепты, техники, вдохновение | <a href="#">HomeBaked – Сообщество кондитеров. Рецепты, техники, вдохновение</a>                                      |
| 8. | Журнал «Гастроном»                                              | <a href="#">Кулинарные рецепты с фото, пошаговые рецепты блюд с фотографиями на сайте Гастроном.ру</a>                |

### 3.3. Организация образовательного процесса

Организации образовательного процесса должны способствовать применяемые в учебных заведениях методы дисциплинарной ответственности преподавателя и учащихся, строгое и систематическое планирование занятий, своевременное их проведение на должном педагогическом уровне.

#### **Порядок проведения учебных занятий по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

##### **(УП.07.01 Учебная практика**

##### **ПМ.07.ЭК Экзамен квалификационный) для инвалидов и лиц с ОВЗ**

Создание доступной среды для инвалидов и лиц с ОВЗ (далее – вместе лица/обучающиеся с ОВЗ) является одним из приоритетных направлений современной социальной политики. Доступное профессиональное образование для лиц с ОВЗ – одно из направлений социальной интеграции данной категории граждан в общество, поскольку образование – наиболее действенный социальный ресурс. Профессиональное образование позволяет лицам с ОВЗ повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный статус.

Содержание рабочей программы профессионального модуля и условия организации обучения по данной рабочей программе профессионального модуля для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся (части 1 и 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучение по данному профессиональному модулю обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом Синергия с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки научно-педагогических работников Университета Синергия, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающихся с ОВЗ и т.д.



При наличии в Университете Синергия лиц с ОВЗ образовательная деятельность по данному профессиональному модулю проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с ОВЗ с педагогическими работниками Университета Синергия и (или) лицами, привлекаемыми Университетом Синергия к реализации данного профессионального модуля на иных условиях (далее – контактная работа). Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной;
- в форме самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ;
- в иных формах, определяемых Университетом Синергия в соответствии с его локальным нормативным актом, содержащим нормы, регулирующие образовательные отношения в части установления порядка организации контактной работы преподавателя с обучающимися.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных образовательных организациях

При обучении по данному профессиональному модулю обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ОВЗ в Университете Синергия созданы фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в ОП результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на мероприятиях промежуточной аттестации.

Во исполнение приказов Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки

Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»), письма Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» проведены обследование объектов Университета Синергия и услуг в сфере образования, оказываемых ему, на предмет их доступности для лиц с ОВЗ, и паспортизация его зданий.

На основе Паспорта доступности для инвалидов объекта и предоставляемых на нем услуг в сфере образования, разработанного по форме согласно письму Минобрнауки России от 12.02.2016 № ВК-270/07, согласованного с общественной организацией Всероссийского общества инвалидов, утверждён план действий Университета Синергия по повышению значений показателей доступности для инвалидов его объектов и услуг в сфере образования, оказываемых им (Дорожная карта), на период до 2030 г. По итогам проведённой паспортизации Университет Синергия признан условно доступным для лиц с ограниченными возможностями здоровья, что является достаточным основанием для возможности пребывания указанных категорий граждан в Университете Синергия и предоставления им образовательных услуг с учетом дальнейшего увеличения степени его доступности на основе реализации мероприятий Дорожной карты.

Создание безбарьерной среды Университета Синергия учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

Обеспечение доступности, прилегающей к Университету Синергия территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория Университета Синергия соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечено доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц подъемными устройствами, оборудование лестниц поручнями, контрастная окраска дверей и лестниц, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов и лиц с ОВЗ.

В Университете Синергия обеспечен один вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещены на уровне доступного входа. При ином размещении помещений по высоте здания, кроме лестниц, предусмотрены, подъемные платформы для людей с ограниченными возможностями и лифт.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов и лиц с ОВЗ в архитектурном пространстве Университета Синергия

включает визуальную, звуковую и тактильную информацию.

Наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

На каждом этаже обустроена одна туалетная кабина, доступная для маломобильных обучающихся. В универсальной кабине и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов с ограниченными возможностями, установлены откидные опорные поручни, откидные сидения.

Наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В каждом специальном помещении (учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) предусмотрена возможность оборудования по 1-2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

В стандартной аудитории первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, - выделено 1-2 первых стола в ряду у дверного проема.

Для слабослышащих студентов использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации, утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в условиях профессионального обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, экран), мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

В Университете Синергия в наличии брайлевская компьютерная техника, программы-синтезаторы речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение, рельефно-точечный или укрупненный текст), и позволяют обучающимся с нарушением зрения самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения.

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для слабовидящих студентов в лекционных и учебных аудиториях

предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативных устройств ввода информации.

При процессе обучения по данному профессиональному модулю используются специальные возможности операционной системы Windows, такие как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

### **Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности, с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий; с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

В рамках профессионального модуля предусмотрена учебная практика в объеме 180 часов.

Изучение программы модуля завершается экзаменом по модулю, который предполагает представление портфолио профессиональных достижений студента и защиту методических материалов (См. Приложения).

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.07**

### **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (УП.07.01 Учебная практика ПМ.07.ЭК Экзамен квалификационный)**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль производится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом по модулю, который проводит экзаменационная комиссия.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются Университетом Синергия и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные

материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Критерии оценки текущего контроля успеваемости | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>иметь практический опыт в:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>подготовки, уборки рабочего места;<br/>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br/>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;<br/>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br/>приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного</p> | -                                              | <p><u>Формы контроля обучения:</u><br/><i>Текущий контроль:</i><br/>прохождение практики (отчет по практике)<br/><i>Промежуточная аттестация</i><br/><u>Методы оценки результатов обучения</u><br/>- оценка самостоятельности и творческого подхода;<br/>- оценка выполнения индивидуальных заданий;<br/>- проверка и оценка отчета и практик<br/>накопительная оценка</p> |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Критерии оценки текущего контроля успеваемости | Формы и методы оценки                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями.</p> |                                                |                                                                                                                                                         |
| <b>уметь:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                |                                                                                                                                                         |
| <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -                                              | <p><u>Формы контроля обучения:</u><br/> <i>Текущий контроль:</i><br/> прохождение практики (отчет по практике)<br/> <i>Промежуточная аттестация</i></p> |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Критерии оценки текущего контроля успеваемости | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> |                                                | <p><u>Методы оценки результатов обучения</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка самостоятельности и творческого подхода;</li> <li>- оценка выполнения индивидуальных заданий;</li> <li>- проверка и оценка отчета и практик</li> </ul> <p>накопительная оценка</p> |

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Критерии оценки текущего контроля успеваемости | Формы и методы оценки |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------|
| своевременно оформлять заявку на склад;<br>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |                                                |                       |

### Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю

Промежуточная аттестация по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих проводится в форме экзамена квалификационного; зачета с оценкой по УП.07.01 Учебная практика.

| Форма контроля                                                                                        | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Экзамен квалификационный</b><br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 | <b>Экзамен квалификационный</b><br>включает в себя:<br>выполнение заданий (1-2 типа), защита отчета по практике:<br><br>Задание №1 – теоретический вопрос на знание базовых понятий предметной области дисциплины, а также позволяющий оценить степень владения обучающимся принципами предметной области дисциплины, понимание их особенностей и взаимосвязи между | Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале:<br>Задание 1: 0-30 баллов<br>Задание 2: 0-30 баллов<br>Задание 3: 0-40 баллов<br><br><b>-90 и более (отлично) –</b><br><b>Задания 1, 2</b> - ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Практическое задание выполнено правильно. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.<br><b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по учебной практике; |



| Форма контроля | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | <p>ними;</p> <p>Задание №2 – задание на анализ ситуации из предметной области дисциплины и выявление способности обучающегося выбирать и применять соответствующие принципы и методы решения практических проблем, близких к профессиональной деятельности;</p> <p>Задание №3 – задание на проверку умений и навыков, полученных в результате освоения модуля в процессе прохождения учебной практики</p> | <p>в период прохождения учебной практики выполнил спектр функций, которые в полной мере соответствуют области профессиональной деятельности;</p> <p>во время защиты свободно, исчерпывающе и аргументированно ответил на все вопросы по существу; правильно оформил отчет о прохождении учебной практики; имеет положительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-70 и более (хорошо) –</b></p> <p><b>Задания 1,2</b> - ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Ход выполнения практического задания правильный, ответ неверный. Обучающийся в целом правильно интерпретирует полученный результат.</p> <p><b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по учебной практике;</p> <p>в период прохождения учебной практики выполнил спектр функций, которые в полной мере соответствуют области профессиональной деятельности;</p> <p>во время защиты ответил на все вопросы по существу без должной аргументации; оформил отчет о прохождении учебной практики с незначительными недостатками; имеет положительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-50 и более (удовлетворительно)</b></p> <p><b>Задание 1, 2</b>– ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Практическое задание выполнено частично.</p> <p><b>Задания 3</b> - выполнил индивидуальное задание по учебной</p> |

| Форма контроля                                                                                                                                  | Процедура оценивания                                                                                                                                                                                                                                               | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>практике не в полном объеме; в период прохождения учебной практики выполнил спектр функций, которые частично соответствуют области профессиональной деятельности;</p> <p>во время защиты ответил не на все вопросы по существу;</p> <p>оформил отчет о прохождении учебной практики с недостатками;</p> <p>имеет удовлетворительное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> <p><b>-Менее 50 (неудовлетворительно)</b></p> <p><b>Задание 1, 2</b> – ответы на теоретическую часть неправильные или неполные. Практическое задание не выполнено.</p> <p><b>Задания 3</b> – не выполнил индивидуальное задание по учебной практике; в период прохождения учебной практики выполнил спектр функций, которые не соответствуют области профессиональной деятельности;</p> <p>во время защиты не ответил на заданные вопросы или ответил неверно, не по существу; неправильно оформил отчет о прохождении учебной практики;</p> <p>имеет отрицательное заключение об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, содержащееся в аттестационном листе.</p> |
| <p><b>Зачет с оценкой</b></p> <p>Учебная практика</p> <p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.7</p> <p>ПК 4.1-4.6</p> <p>ПК 5.1-5.6</p> | <p><b>Зачет с оценкой</b></p> <p>по учебной практике представляет собой проверку выполнения обучающимся заданий практики и подтверждением его результатов</p> <p><i>Отчет по учебной практике:</i></p> <p>Предоставление отчета о прохождении учебной практики</p> | <p>Оценка по учебной практике формируется на основе показателей и критериев оценивания результатов прохождения практики:</p> <p>-осуществил подборку источников информации в соответствии с индивидуальным заданием (max 5 баллов);</p> <p>-осуществил подборку актуальных первичных данных, материалов (max 5 баллов);</p> <p>-выполнил требования к содержательной части отчета, виды работ соответствуют индивидуальному заданию (max 20 баллов);</p> <p>-проявил высокий уровень</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Форма контроля | Процедура оценивания | Шкала и критерии оценки, балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                      | <p>самостоятельности при проведении анализа (max 20 баллов);</p> <p>-квалифицированно обработан собранный материал, данные (max 20 баллов);</p> <p>-выполнил требования к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД (max 20 баллов);</p> <p>-выполнил требования к оформлению отчета по практике в формате презентации PowerPoint (max 20 баллов).</p> <p><b>Итоговая оценка:</b><br/> <b>«Отлично» -90-100;</b><br/> <b>«Хорошо» -89-70;</b><br/> <b>«Удовлетворительно» -69-50;</b><br/> <b>«Неудовлетворительно» - 49-0</b></p> |

### ***Типовые задания для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю – Экзамен квалификационный***

#### ***Задания 1 типа***

1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними
3. Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов
5. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
6. Выбор, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов
7. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа.
8. Виды желе в зависимости от желирующего вещества.
9. Классификации кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов.
10. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

11. Виды, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения

12. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.

13. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование.

14. Классификации бездрожжевого теста, характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента

15. Классификации дрожжевого теста, характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента

16. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.

17. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.

18. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.

19. Мучные кондитерские изделия из пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.

20. Мучные кондитерские изделия из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.

21. Мучные кондитерские изделия из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.

22. Мучные кондитерские изделия из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.

23. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.

24. Классификация и характеристика пирожных, формы, размера и массы пирожных. Основные процессы изготовления пирожных.

25. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов.

## ***Задания 2 типа<sup>1</sup>***

---

<sup>1</sup> Задания являются типовыми

1. Опишите алгоритм проверки соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

2. Дайте характеристику процессам охлаждения и замораживания готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов

3. Опишите как осуществляется хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

4. Как осуществляется размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Укажите условия размораживания и требования к процессу.

5. Опишите особенности приготовления заварного теста. Факторы, влияющие на получение высококачественной продукции из заварного теста. Какие начинки можно использовать для изделий из заварного теста?

6. Опишите особенности приготовления орехового теста. Факторы, влияющие на получение высококачественной продукции из орехового теста.

7. Опишите особенности приготовления слоеного теста. Факторы, влияющие на получение высококачественной продукции из слоеного теста. Какие начинки можно использовать для изделий из слоеного теста?

### ***Задания 3 типа<sup>2</sup>***

Задание 1.

Определите количество муки для приготовления 30 кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16%. Определите выход готовых изделий.

Задание 2.

Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12% необходимое для приготовления пирожного «Миндального». Определите выход готовых изделий.

Задание 3.

Сколько творога и яиц потребуется для приготовления 170 шт. булочки «Сдобной» из дрожжевого теста весом по 50 г?

Задание 4.

Определите, какое количество необходимо взять сгущенного молока с сахаром для замены 2,5 литра коровьего цельного молока.

Задание 5.

Разработать технико - технологическую карту для приготовления торта слоёного «Наполеон» (выход 800 г).

Задание 6.

Составьте технологическую схему приготовления слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы технологического процесса. Подберите оборудование.

---

<sup>2</sup> Задания являются типовыми

### ***Задание 3 типа – защита отчета по учебной практике.***

1. Какая информация была вам необходима для выполнения конкретных профессиональных задач в ходе прохождения практики?
2. Какие способы поиска и анализа информации были применены для выполнения поставленных задач?
3. На основании каких нормативных документов и аналитических данных были решены поставленные задачи?
4. Опишите организацию рабочих мест, уборку рабочих мест в процессе приготовления кондитерских изделий с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
5. Как происходит оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
6. Опишите процедуру оценки качества качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.
7. Как осуществляется хранение с учетом использования отделочных полуфабрикатов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на раздаче. Перечислите условия и сроки хранения холодных блюд и закусок из разного вида сырья.
8. Опишите алгоритм разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## I. ПРИЛОЖЕНИЯ

(комплект отчетной документации в случае, если обучающийся проходит практическую подготовку на базе профильного структурного подразделения Университета «Синергия»)

### Приложение 1.1.

Шаблон оформления индивидуального задания

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Негосударственное образовательное частное учреждение<br>высшего образования<br>«Московский финансово-промышленный университет<br>«Синергия» | <b>УТВЕРЖДАЮ</b><br>Декан факультета<br>_____<br>Университета «Синергия»<br><br>_____<br>(подпись)      (И.О. Фамилия)<br>М.П. |
| Специальность: _____<br>(код и наименование специальности)                                                                                  |                                                                                                                                |

### Индивидуальное задание

по \_\_\_\_\_ практике  
(наименование вида практики)  
по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)  
обучающегося группы \_\_\_\_\_  
(шифр)  
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)

| №<br>п/п | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Период<br>выполнения<br>работ <sup>3</sup>         |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.       | <b>Ознакомительная лекция, включая инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.</b><br>Пройти инструктивное совещание с руководителем практической подготовки от Образовательной организации, на котором ознакомиться с кругом обязанностей по определенным видам работ, связанным с будущей профессиональной деятельностью, а также | <i>Первый день<br/>практической<br/>подготовки</i> |

<sup>3</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                        |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>уточнить правила в отношении субординации, внешнего вида, внутреннего трудового распорядка и режима конфиденциальности.</p> <p>Пройти инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов (в случае медицинских противопоказаний к выполнению определенных видов деятельности – принести подтверждающую справку из медицинского учреждения).</p>                                                                                                                                                             |                                                                        |
| 2. | <p><b>Изучение организационной структуры исследуемой организации – объекта прохождения практики.</b></p> <p>Знакомство с профилем деятельности исследуемой организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики.</p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность исследуемой организации.</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                           | <p><i>Со второго по предпоследний день практической подготовки</i></p> |
| 3. | <p><b>Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников.</b></p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                        |
| 4. | <p><b>Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х.</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                        |
| 5. | <p><b>Обработка и систематизация полученного фактического материала.</b></p> <p>С целью подготовки к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.ХХ _____ осуществить комплексный анализ результатов выполненных видов работ, оформить презентационные материалы, разработать свои предложения и рекомендации на основе сравнения полученных в процессе обучения теоретических знаний с навыками, полученными в период прохождения практики.</p>                                                                                                                                            | <p><i>Предпоследний день практической подготовки</i></p>               |
| 6. | <p><b>Оформление отчетных документов о прохождении практики и экспертная оценка результатов ее прохождения.</b></p> <p>Оформить отчет о прохождении практики в формате презентации PowerPoint, содержащий базовую и информационно-вспомогательную информацию, согласно структуре, указанной в настоящем индивидуальном задании.</p> <p>Разместить полностью оформленный комплект отчетной документации по практике в электронной информационно-образовательной среде Университета «Синергия» на платформе lms.synergy.ru руководителю практики от Образовательной организации для экспертной оценки результатов ее прохождения.</p> | <p><i>Последний день практической подготовки</i></p>                   |



Обучающийся индивидуальное задание получил(а): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)  
(расшифровка)

## Приложение 1.2.

Шаблон оформления отчета о прохождении практики,  
содержащего базовую и информационно-  
вспомогательную информацию  
согласно структуре,  
указанной в индивидуальном задании

**УНИВЕРСИТЕТ  
СИНЕРГИЯ**

НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»  
Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_



**ОТЧЕТ**  
о прохождении \_\_\_\_\_ практики  
по профессиональному модулю ПМ.ХХ  
в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Специальность ХХ.ХХ.ХХ \_\_\_\_\_

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_  
ФИО Руководителя: \_\_\_\_\_



## Содержание

1. Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов
2. Изучение организационной структуры исследуемого предприятия
3. Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников
4. Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых знаний, умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х. \_\_\_\_\_
5. Обработка и систематизация полученного фактического материала



**Аттестационный лист**

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)  
обучающий(ая)ся группы \_\_\_\_\_ по специальности **XX.XX.XX** \_\_\_\_\_,  
(шифр) (код и наименование специальности)  
успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_ практику по профессиональному модулю  
(наименование вида практики)  
**ПМ.XX** \_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)  
в объеме \_\_\_\_\_ часов<sup>4</sup> с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года<sup>5</sup>.

**I. Заключение-анализ результатов освоения программы практики:**

Индивидуальное задание по \_\_\_\_\_ практике  
(наименование вида практики)  
по профессиональному модулю **ПМ.XX** \_\_\_\_\_ обучающимся  
(наименование профессионального модуля)

(нужное отметить ✓):

- ☐ выполнено;
- ☐ выполнено не в полном объеме;
- ☐ не выполнено;

**Работа с источниками информации (нужное отметить ✓):**

**Обучающийся:**

- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые частично могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ не осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, или данные материалы не могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;

**Владение материалом по \_\_\_\_\_ практике (нужное отметить ✓):**  
(наименование вида практики)

**Обучающийся:**

- ☐ умело анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ неправильно анализирует полученный во время практики материал;

**Задачи, поставленные на период \_\_\_\_\_ практики,**  
(наименование вида практики)

<sup>4</sup> Объем часов указывается из расчета 36 часов в неделю. Например, определен срок организации практической подготовки – 2 недели, что составляет 72 часа.

<sup>5</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

**обучающимся (нужное отметить ✓):**

- ☐ решены в полном объеме;
- ☐ решены в полном объеме, но не полностью раскрыты;
- ☐ решены частично, нет четкого обоснования и детализации;
- ☐ не решены;

**Спектр выполняемых обучающимся функций в период прохождения**  
**\_\_\_\_\_ практики области профессиональной деятельности**  
*(наименование вида практики)*

**по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_ (нужное отметить ✓):**  
*(наименование профессионального модуля)*

- ☐ соответствует;
- ☐ в основном соответствует;
- ☐ частично соответствует;
- ☐ не соответствует;

**Оформление обучающимся отчета по \_\_\_\_\_ практике**  
*(наименование вида практики)*

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ отчет о прохождении практики оформлен правильно;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с незначительными недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен с недостатками;
- ☐ отчет о прохождении практики оформлен неверно;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой**  
**профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_, обучающийся**  
*(наименование профессионального модуля)*

**продemonстрировал следующий уровень владения общими компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой**  
**профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_, обучающийся**  
*(наименование профессионального модуля)*

**продemonстрировал следующий уровень владения профессиональными**  
**компетенциями:**

- ☐ высокий;
- ☐ средний;
- ☐ низкий.

*Примечание:*

- ☐ Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во внештатных ситуациях.
- ☐ Средний уровень – обучающийся выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.
- ☐ Низкий уровень – при выполнении профессиональной деятельности обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

**II. Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики:**

| № п/п                                                                                | Наименование показателя                                                                                                                        | Максимальное количество баллов | Оценка качества выполнения каждого вида работ (в баллах) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>1. Качество подобранного материала для проведения анализа</b>                     |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 1.1.                                                                                 | Наличие источников информации в соответствии с индивидуальным заданием                                                                         | 5                              |                                                          |
| 1.2.                                                                                 | Наличие актуальных первичных данных, материалов                                                                                                | 5                              |                                                          |
| <b>2. Качественная оценка проведенного анализа источников и собранных материалов</b> |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 2.1.                                                                                 | Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие видов работы индивидуальному заданию                                         | 20                             |                                                          |
| 2.2.                                                                                 | Оценка степени самостоятельности проведенного анализа                                                                                          | 20                             |                                                          |
| 2.3.                                                                                 | Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных                                                                              | 20                             |                                                          |
| <b>3. Выполнение общих требований к проведению практики</b>                          |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 3.1.                                                                                 | Выполнение требований к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД Х. _____                                   | 20                             |                                                          |
| 3.2.                                                                                 | Выполнение требований к оформлению отчета по практике, содержащего базовую и информационно-вспомогательную информацию по итогам ее прохождения | 10                             |                                                          |
|                                                                                      | <b>Итого:</b>                                                                                                                                  | 100                            |                                                          |

Замечания руководителя практики от Образовательной организации:

---



---



---



---

Руководитель практики  
от Образовательной организации

(Ф.И.О.)

(подпись)

## II. ПРИЛОЖЕНИЯ

(комплект отчетной документации в случае, если обучающийся проходит практическую подготовку на базе Профильной организации)

### Приложение 2.1.

Шаблон оформления индивидуального задания



Негосударственное образовательное частное учреждение  
высшего образования  
«Московский финансово-промышленный университет  
«Синергия»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета

\_\_\_\_\_  
Университета «Синергия»

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

М.П.

Специальность: \_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

### Индивидуальное задание

по \_\_\_\_\_ практике  
(наименование вида практики)

по профессиональному модулю ПМ.ХХ  
(наименование профессионального модуля)

обучающегося группы \_\_\_\_\_  
(шифр)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)

| №<br>п/п | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Период<br>выполнения<br>работ <sup>6</sup>         |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 7.       | <p><b>Ознакомительная лекция, включая инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.</b></p> <p>Пройти инструктивное совещание с ответственным лицом (руководителем) от Профильной организации, на котором ознакомиться с кругом обязанностей по определенным видам работ, связанным с будущей профессиональной деятельностью, а также уточнить правила в отношении субординации, внешнего вида, внутреннего трудового распорядка и режима конфиденциальности.</p> <p>Пройти инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов (в случае медицинских противопоказаний к выполнению определенных видов деятельности – принести подтверждающую справку из медицинского учреждения).</p> | <i>Первый день<br/>практической<br/>подготовки</i> |

<sup>6</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 8.  | <p><b>Изучение организационной структуры Профильной организации – базы прохождения практики.</b></p> <p>Знакомство с профилем деятельности организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики.</p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность Профильной организации.</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><i>Со второго по предпоследний день практической подготовки</i></p> |
| 9.  | <p><b>Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников.</b></p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                        |
| 10. | <p><b>Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х.</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>....</p> <p>....</p> <p>....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                        |
| 11. | <p><b>Обработка и систематизация полученного фактического материала.</b></p> <p>С целью подготовки к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.ХХ _____ осуществить комплексный анализ результатов выполненных видов работ, оформить презентационные материалы, разработать свои предложения и рекомендации на основе сравнения полученных в процессе обучения теоретических знаний с навыками, полученными в период прохождения практики.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><i>Предпоследний день практической подготовки</i></p>               |
| 12. | <p><b>Оформление отчетных документов о прохождении практики и экспертная оценка результатов ее прохождения.</b></p> <p><i>Оформить отчет о прохождении практики</i> в формате презентации PowerPoint, содержащий базовую и информационно-вспомогательную информацию, согласно структуре, указанной в настоящем индивидуальном задании.</p> <p><i>Оформить справку</i>, заверенную подписью и печатью (при наличии) ответственного лица от Профильной организации, содержащую сведения о прохождении практики.</p> <p>Разместить полностью оформленный комплект отчетной документации по практике в электронной информационно-образовательной среде Университета «Синергия» на платформе lms.synergy.ru руководителю практики от Образовательной организации для экспертной оценки результатов ее прохождения.</p> | <p><i>Последний день практической подготовки</i></p>                   |

Обучающийся индивидуальное задание получил(а): \_\_\_\_\_

(подпись)  
(расшифровка)

## Приложение 2.2.

Шаблон оформления отчета о прохождении практики, содержащего базовую и информационно-вспомогательную информацию согласно структуре, указанной в индивидуальном задании

**УНИВЕРСИТЕТ  
СИНЕРГИЯ**

НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»  
Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_



**ОТЧЕТ**  
о прохождении \_\_\_\_\_ практики  
по профессиональному модулю ПМ.ХХ  
\_\_\_\_\_

в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Специальность ХХ.ХХ.ХХ \_\_\_\_\_

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_  
ФИО Руководителя: \_\_\_\_\_



## Содержание

1. Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов
2. Изучение организационной структуры исследуемого предприятия
3. Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников
4. Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых знаний, умений и практического опыта работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД Х. \_\_\_\_\_
5. Обработка и систематизация полученного фактического материала





## Аттестационный лист

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)  
обучающий(ая)ся группы \_\_\_\_\_ по специальности **XX.XX.XX** \_\_\_\_\_,  
(шифр) (код и наименование специальности)  
успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_ практику по профессиональному модулю  
(наименование вида практики)  
**ПМ.XX**

\_\_\_\_\_  
(наименование профессионального модуля)  
в объеме \_\_\_\_\_ часов<sup>7</sup> с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года<sup>8</sup>.

**I. \_\_\_\_\_ Заключение-анализ результатов  
освоения программы практики:**

Индивидуальное задание по \_\_\_\_\_ практике по  
(наименование вида практики)  
профессиональному модулю **ПМ.XX** \_\_\_\_\_ обучающимся  
(наименование профессионального модуля)

(нужное отметить ✓):

- ☐ выполнено;
- ☐ выполнено не в полном объеме;
- ☐ не выполнено;

**Работа с источниками информации (нужное отметить ✓):  
Обучающийся:**

- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, которые частично могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;
- ☐ не осуществил подборку необходимых документов и статистических данных, или данные материалы не могут быть использованы при подготовке к сдаче экзамена по модулю/ экзамена квалификационного;

**Владение материалом по \_\_\_\_\_ практике (нужное отметить ✓):  
(наименование вида практики)**

**Обучающийся:**

- ☐ умело анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ анализирует полученный во время практики материал;
- ☐ недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал;

<sup>7</sup> Объем часов указывается из расчета 36 часов в неделю. Например, определен срок организации практической подготовки – 2 недели, что составляет 72 часа.

<sup>8</sup> Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком.

- ☐ неправильно анализирует полученный во время практики материал;

**Задачи, поставленные на период \_\_\_\_\_ практики,**  
(наименование вида практики)

**обучающимся (нужное отметить ✓):**

- ☐ решены в полном объеме;  
☐ решены в полном объеме, но не полностью раскрыты;  
☐ решены частично, нет четкого обоснования и детализации;  
☐ не решены;

**Спектр выполняемых обучающимся функций в период прохождения**  
\_\_\_\_\_  
(наименование вида практики)  
**деятельности по профессиональному модулю ПМ.ХХ \_\_\_\_\_**  
(наименование профессионального модуля)

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ соответствует;  
☐ в основном соответствует;  
☐ частично соответствует;  
☐ не соответствует;

**Оформление обучающимся отчета по \_\_\_\_\_ практике**  
(наименование вида практики)

**(нужное отметить ✓):**

- ☐ отчет о прохождении практики оформлен правильно;  
☐ отчет о прохождении практики оформлен с незначительными недостатками;  
☐ отчет о прохождении практики оформлен с недостатками;  
☐ отчет о прохождении практики оформлен неверно;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой**  
**профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_,**  
(наименование профессионального модуля)

**обучающийся продемонстрировал следующий уровень владения общими**  
**компетенциями:**

- ☐ высокий;  
☐ средний;  
☐ низкий;

**В соответствии с видами работ, предусмотренными рабочей программой**  
**профессионального модуля ПМ.ХХ \_\_\_\_\_,**  
(наименование профессионального модуля)

**обучающийся продемонстрировал следующий уровень владения**  
**профессиональными компетенциями:**

- ☐ высокий;  
☐ средний;  
☐ низкий.

Примечание:

☐ Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во внештатных ситуациях.

☐ Средний уровень – обучающийся выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.

☐ Низкий уровень – при выполнении профессиональной деятельности обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

## II. Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики:

| № п/п                                                                                | Наименование показателя                                                                                                                        | Максимальное количество баллов | Оценка качества выполнения каждого вида работ (в баллах) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>4. Качество подобранного материала для проведения анализа</b>                     |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 1.1.                                                                                 | Наличие источников информации в соответствии с индивидуальным заданием                                                                         | 5                              |                                                          |
| 1.2.                                                                                 | Наличие актуальных первичных данных, материалов                                                                                                | 5                              |                                                          |
| <b>5. Качественная оценка проведенного анализа источников и собранных материалов</b> |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 2.1.                                                                                 | Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие видов работы индивидуальному заданию                                         | 20                             |                                                          |
| 2.2.                                                                                 | Оценка степени самостоятельности проведенного анализа                                                                                          | 20                             |                                                          |
| 2.3.                                                                                 | Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных                                                                              | 20                             |                                                          |
| <b>6. Выполнение общих требований к проведению практики</b>                          |                                                                                                                                                |                                |                                                          |
| 3.1.                                                                                 | Выполнение требований к экспериментально-практической работе в рамках освоения вида деятельности ВД Х. _____                                   | 20                             |                                                          |
| 3.2.                                                                                 | Выполнение требований к оформлению отчета по практике, содержащего базовую и информационно-вспомогательную информацию по итогам ее прохождения | 10                             |                                                          |
|                                                                                      | <b>Итого:</b>                                                                                                                                  | 100                            |                                                          |

Замечания руководителя практики от Образовательной организации:

---

---

---

Руководитель практики  
от Образовательной организации

(Ф.И.О.)

(подпись)

## Приложение 2.4.

Шаблон договора о практической подготовке обучающихся,  
заключаемый между организацией,  
осуществляющей образовательную деятельность,  
и организацией, осуществляющей деятельность  
по профилю соответствующей образовательной программы

### Договор

о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией,  
осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей  
деятельность по профилю соответствующей образовательной программы

г. Москва

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Негосударственное образовательное частное учреждение высшего образования «Московский финансово-промышленный университет «Синергия», именуемое в дальнейшем «Организация», в лице декана факультета \_\_\_\_\_, действующей на основании доверенности от XX.XX.20XX г. № \_\_\_\_\_, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое(ая/ый) в дальнейшем «Профильная организация», в лице \_\_\_\_\_, действующего(ей) на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

### 1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся (далее - Практическая подготовка).

1.2. Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется Практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы, сроки организации Практической подготовки, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 1).

1.3. Реализация компонентов образовательной программы, согласованных Сторонами в Приложении № 1 к настоящему Договору (далее - компоненты образовательной программы), осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 2).

### 2. Права и обязанности Сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1 не позднее, чем за 10 (десять) рабочих дней до начала Практической подготовки по каждому компоненту образовательной программы представить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством Практической подготовки;

2.1.2 назначить руководителя по Практической подготовке от Организации, который:

- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме Практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;
- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Организации, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.1.3 при смене руководителя по Практической подготовке в 10-тидневный срок сообщить об этом Профильной организации;

2.1.4 установить виды учебной деятельности, практики и иные компоненты образовательной программы, осваиваемые обучающимися в форме Практической подготовки, включая место, продолжительность и период их реализации;

2.1.5 направить обучающихся в Профильную организацию для освоения компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки;

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1 создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;

2.2.2 назначить ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки со стороны Профильной организации;

2.2.3 при смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в 10-тидневный срок сообщить об этом Организации;

2.2.4 обеспечить безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.2.5 проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки, и сообщать руководителю Организации об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте;

2.2.6 ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации, правилами по охране труда и технике безопасности;

2.2.7 провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности;

2.2.8 предоставить обучающимся и руководителю по Практической подготовке от Организации возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (Приложение № 2 к настоящему Договору), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения;

2.2.9 обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю по практической подготовке от Организации;

2.2.10 обеспечить продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше продолжительностью не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ);

2.2.11 обеспечить продолжительность рабочего дня для обучающихся в возрасте от 16 лет до 18 лет не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

2.3. Организация имеет право:

2.3.1 осуществлять контроль соответствия условий реализации компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки требованиям настоящего Договора;

2.3.2 запрашивать информацию об организации Практической подготовки, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1 требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны

труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации;

2.4.2 в случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период организации Практической подготовки, режима конфиденциальности приостановить реализацию компонентов образовательной программы в форме Практической подготовки в отношении конкретного обучающегося;

### 3. Срок действия договора

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

3.2. Любая из сторон вправе расторгнуть настоящий Договор с предварительным письменным уведомлением другой стороны за один месяц, но не позднее, чем за 15 (пятнадцать) рабочих дней до начала практики.

3.3. Настоящий Договор является безвозмездным и не предусматривает финансовых обязательств сторон.

### 4. Заключительные положения

4.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

4.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

### 5. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:

Организация:

Негосударственное образовательное частное  
учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_

ИНН:

ОГРН:

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1

ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество  
(при наличии))

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество  
(при наличии))

М.П. (при наличии)

М.П.

Приложение №1

к Договору о практической подготовке обучающихся,  
заключаемому между организацией, осуществляющей  
образовательную деятельность, и организацией,  
осуществляющей деятельность по профилю  
соответствующей образовательной программы

Для организации практической подготовки Организация направляет в Профильную организацию обучающихся по следующим основным образовательным программам:

| №<br>п/п | Образовательная<br>программа              | Количество<br>обучающихся,<br>осваивающих<br>соответствующие<br>компоненты<br>образовательной<br>программы | Компоненты<br>образовательной<br>программы, при<br>реализации которых<br>организуется практическая<br>подготовка                                                                         | Сроки<br>организации<br>практической<br>подготовки                         |
|----------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | 43.02.15 Поварское и<br>кондитерское дело | 1<br>(ФИО обучающегося)                                                                                    | Точное наименование<br>практик(и) согласно учебному<br>плану<br><br>Учебная практика   ПМ.07  <br>Выполнение работ по одной или<br>нескольким профессиям рабочих,<br>должностям служащих | В соответствии с<br>учебным планом<br>и календарным<br>учебным<br>графиком |

**СОГЛАСОВАНО**

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_

ИНН:

ОГРН:

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П. (при наличии)

**СОГЛАСОВАНО**

Организация:

Негосударственное образовательное  
частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1

ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при  
наличии))

М.П.

Приложение №2

к Договору о практической подготовке обучающихся,  
заключаемому между организацией, осуществляющей  
образовательную деятельность, и организацией,  
осуществляющей деятельность по профилю  
соответствующей образовательной программы

Перечень помещений Профильной организации, в которых осуществляется реализация компонентов образовательной программы:

| Наименование структурного подразделения Профильной организации, организующей Практическую подготовку обучающихся | Адрес(а) помещений структурных подразделений Профильной организации, в которых осуществляется Практическая подготовка                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Например,<br/><br/>Кухня ресторана</i>                                                                        | <i>г. Москва, ул. ..., д. ..., офис № ...<br/><br/>(№ кабинета/ офиса указывается при наличии данной информации у студента до начала практики)</i> |

**СОГЛАСОВАНО**

Профильная организация:

(полное наименование)

Адрес: \_\_\_\_\_  
ИНН: \_\_\_\_\_  
ОГРН: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П. (при наличии)

**СОГЛАСОВАНО**

Организация:

Негосударственное образовательное  
частное учреждение высшего образования  
«Московский финансово-промышленный  
университет «Синергия»

(полное наименование)

Адрес: 129090, г. Москва, ул. Мещанская,  
дом 9/14, стр. 1  
ИНН: 7729152149, ОГРН: 1037700232558

Декан факультета  
Фамилия И.О.

\_\_\_\_\_  
(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П.



**Приложение 2.5.**  
**Шаблон справки**

Декану факультета \_\_\_\_\_  
Университета «Синергия»  
Фамилия И.О.

от \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. ответственного лица  
от Профильной организации)

**СПРАВКА<sup>9</sup>**

Дана \_\_\_\_\_ в том, что  
(Ф.И.О. обучающегося полностью)  
он(а) действительно проходил(а)

\_\_\_\_\_ *(наименование вида практики)*  
( \_\_\_\_\_ **недели**) в  
*(количество недель)*

\_\_\_\_\_ *(наименование Профильной организации)*  
с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Обучающийся(аяся) \_\_\_\_\_ успешно прошел(а)  
*(фамилия, инициалы обучающегося)*

инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, после чего был(а) допущен(а) к выполнению определенных индивидуальным заданием видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

К должностным обязанностям и поставленным задачам в соответствии с индивидуальным заданием практикант относился добросовестно, проявляя интерес к работе. Порученные задания выполнил в полном объеме в установленные программой практики сроки.

**Ответственное лицо от**  
**Профильной организации**  
М.П. (при наличии)

\_\_\_\_\_ *(Ф.И.О.)*

\_\_\_\_\_ *(подпись)*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<sup>9</sup> Справка оформляется на фирменном бланке Профильной организации (при наличии).