

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>
<b>5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы учебной практики:

Рабочая программа учебной практики в соответствии с ФГОС СПО является частью ППССЗ по специальности **44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)**.

Рабочая программа учебной практики направлена на освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар», «Кондитер».

**1.2. Цель производственной практики:** формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение умений, практического опыта в условиях реального производства по виду профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**.

## 1.3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
<b>Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"</b>	<p>ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</p> <p>ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</p> <p>ПК 5.4. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.</p> <p>ПК 5.5. Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.</p> <p>ПК 5.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.</p> <p>ПК 5.7. Организовывать процесс приготовления блюд народов Поволжья.*</p> <p>ПК 5.8. Организовывать рабочее место повара.</p>

	ПК 5.9. Составлять планирующую и технологическую документацию по приготовлению блюд.
--	--

**1.4. Форма контроля освоения программы производственной практики – дифференцированный зачет.**

**1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики: 288 часа**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 5.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 5.2	Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 5.3	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 5.4	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
ПК 5.5	Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
ПК 5.6	Организовывать процесс приготовления блюд кухонь народов Поволжья.
ПК5.7	Организовывать рабочее место повара.
ПК 5.8	Составлять планирующую и технологическую документацию по приготовлению блюд.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и

	личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся
ОК 11.	Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Наименование тем учебной практики (по специальности)	Содержание	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Установочная конференция	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Ознакомление с квалификационными характеристиками по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер».</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Формирование пакета отчетных документов по деятельности студента-практиканта в период прохождения производственной практики</p>	6
Тема 2. Приготовление и оформление основных простых блюд и гарниров	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Первичная обработка традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из овощей.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из традиционных видов овощей.</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп.</p> <p>Приготовление простых блюд из бобовых, кукурузы.</p> <p>Приготовление блюд из яиц.</p> <p>Приготовление блюд из творога.</p> <p>Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p><b>Виды работ:</b></p>	54

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение первичной обработки традиционных видов овощей и грибов.</li> <li>2. Приготовление полуфабрикатов из овощей.</li> <li>3. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из традиционных видов овощей.</li> <li>4. Приготовление, оформление и подача основных блюд из грибов</li> <li>5. Приготовление, оформление и подача каш и гарниров из круп.</li> <li>6. Приготовление, оформление и подача простых блюд из бобовых, кукурузы.</li> <li>7. Приготовление, оформление и подача блюд из яиц.</li> <li>8. Приготовление, оформление и подача блюд из творога.</li> <li>9. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</li> </ol>	
Тема 3. Приготовление и оформление простых супов и соусов	<b>Содержание:</b>	<b>36</b>
	Приготовление бульонов и отваров. Приготовление заправочных супов. Приготовление супов картофельных с крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Приготовление молочных супов. Приготовление холодных супов. Приготовление простых горячих соусов.	
	<b>Виды работ:</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Приготовление, оформление и подача бульонов и отваров.</li> <li>2. Приготовление, оформление и подача заправочных супов.</li> <li>3 Приготовление, оформление и подача супов картофельных с крупой, бобовыми и макаронными изделиями.</li> <li>4. Приготовление, оформление и подача молочных супов.</li> <li>5 Приготовление, оформление и подача холодных супов.</li> <li>6. Приготовление, оформление и подача простых соусов.</li> </ol>	
Тема 4. Приготовление и	<b>Содержание:</b>	<b>18</b>

оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	<p>Обработка рыбы с костным скелетом.          Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.          Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение первичной обработки рыбы с костным скелетом.</li> <li>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</li> <li>3. Приготовление, оформление и подача простых блюд из рыбы с костным скелетом.</li> </ol>	
Тема 5. Приготовление и оформление простых блюд из мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Обработка, разделка мяса говядины, свинины, баранины.          Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.          Приготовление простых блюд из мяса.          Обработка субпродуктов.          Приготовление простых блюд из субпродуктов.          Обработка домашней птицы.          Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.          Приготовление простых блюд из домашней птицы.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение первичной обработки, разделки мяса говядины, свинины, баранины.</li> <li>2. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.</li> <li>3. Приготовление, оформление и подача простых блюд из мяса.</li> <li>4. Выполнение первичной обработки субпродуктов.</li> <li>5. Приготовление простых блюд из субпродуктов.</li> <li>6. Приготовление, оформление и подача простых блюд из субпродуктов.</li> <li>7. Произвести первичную обработку домашней птицы.</li> <li>8. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.</li> <li>9. Приготовление, оформление и подача простых блюд из домашней птицы.</li> </ol>	<b>54</b>



<p>Тема 6. Приготовление простых холодных блюд</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Приготовление простых бутербродов (открытых, закрытых) и гастрономических продуктов порциями. Приготовление соусов и заправок для холодных блюд и закусок.</p> <p>Приготовление основных салатов.</p> <p>Приготовление основных холодных закусок из овощей, сыра, мясной и рыбной гастрономии, яиц.</p> <p>Приготовление основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление, оформление и подача простых бутербродов (открытых, закрытых) и гастрономических продуктов порциями.</li> <li>2. Приготовление, оформление и подача соусов и заправок для холодных блюд и закусок.</li> <li>3. Приготовление, оформление и подача основных салатов.</li> <li>4. Приготовление, оформление и подача основных холодных закусок из овощей, сыра, мясной и рыбной гастрономии, яиц.</li> <li>5. Приготовление, оформление и подача основных холодных рыбных и мясных блюд.</li> </ol>	<p><b>30</b></p>
<p>Тема 7. Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Подготовка ягод, плодов, фруктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Приготовление простых холодных сладких блюд.</p> <p>Приготовление простых горячих сладких блюд.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка ягод, плодов, фруктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.</li> <li>2. Приготовление, оформление и подача простых холодных сладких блюд:</li> </ol>	<p><b>18</b></p>

	<p>плодов и ягод свежих, компотов, киселей, желе, кремов, взбитых сливок.</p> <p>3. Приготовление, оформление и подача простых горячих сладких блюд: пудингов, гренок, яблок запеченных.</p>	
Тема 8. Приготовление основных холодных и горячих напитков	<b>Содержание:</b>	<b>12</b>
	Приготовление основных холодных напитков. Приготовление основных горячих напитков.	
	<b>Виды работ:</b> 1. Приготовление, оформление и подача основных холодных напитков: соков, морсов. 2. Приготовление, оформление и подача основных горячих напитков: чая, кофе, какао.	
Тема 9. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание:</b>	<b>18</b>
	Подготовка ингредиентов для замешивания теста. Приготовление теста (дрожжевое и пресное слоеное) для простых хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба	
	<b>Виды работ:</b>	
	1. Выполнение подготовки ингредиентов для замешивания теста. 2. Приготовление (замешивание) теста. 3. Разделка, расстойка, формовка, выпечка и подача простых хлебобулочных изделий и хлеба.	
Тема 10. Приготовление основных мучных блюд и кондитерских изделий	<b>Содержание:</b>	<b>36</b>
	Приготовление основных мучных блюд. Приготовления фаршей и начинок для мучных изделий. Приготовление основных хлебобулочных изделий Приготовление основных кондитерских изделий. Приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов	

	<b>Виды работ:</b>	
	1. Приготовление, оформление и подача основных мучных блюд с фаршем и без. 2. Приготовление, оформление и подача основных кондитерских изделий. 3. Приготовление и использование простых отделочных полуфабрикатов. 4. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба	
<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>6</b>
	<b>Всего:</b>	<b>288</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика (по профилю специальности) проводится после освоения профессионального модуля **ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**. Организацию и руководство учебной практики осуществляют руководители практики от образовательного учреждения- мастера производственного обучения.

Учебная практика проводится в лабораториях кулинарного производства, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

### 4.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 199 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г. (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
5. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
6. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.
8. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу.
9. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.

11. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
12. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
13. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
14. СанПиН 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2014.

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
5. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2012.
6. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
7. Кшикель Е.Н. Социология и психология управления. – М.: Высшая школа, 2013.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: ИД Деловая литература, 2013.
9. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.:ФОРУМ, 2012.
10. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М. ,Экономика, 2012.
11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
12. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

- 13.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
- 14.Потапова И.И., Корнеева Н.В.Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
- 15.Потапова И.И., Корнеева Н.В.Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
- 16.Профессиональные стандарты индустрии питания. -.М.:ЗАО Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2012.
- 17.Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
- 18.Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2012
- 19.Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия».2011.
- 20.Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. –М.: Издательский центр «Академия», 2013.
- 21.Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
- 22.Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2012.
- 23.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М. Издательский центр «Академия», 2013.
- 24.Шипулов В.Г. Основы управленческой деятельности. – М.: Высшая школа, 2013.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Питание и общество,
2. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. Школа гастронома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
4. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства образования РФ
2. <http://www.nggtk.ru>
3. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
4. [www.gastromag.ru](http://www.gastromag.ru)
5. [www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru)
6. [www.restoran-business.ru](http://www.restoran-business.ru)
7. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru)
8. [www.catalog.honeca.ru](http://www.catalog.honeca.ru)
9. [www.arsenal-moscow.ru](http://www.arsenal-moscow.ru)

## 4.2. Общие требования к организации производственной практики

Учебная практика проходит в лабораториях кулинарного производства на базе колледжа.

Для проведения учебной практики в ГАПОУ «НГТК» разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;
- индивидуальные задания для студентов - практикантов.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период учебной практики для студентов проводятся консультации по выполнению заданий по темам программы.

При прохождении учебной практики студенты обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения и выполнения обучающимися заданий по практике.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 5.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 5.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 5.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 5.4. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 5.5. Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 5.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 5.7. Организовывать процесс приготовления блюд кухонь народов Поволжья.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 5.8. Организовывать рабочее место повара.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 5.9. Составлять планирующую и технологическую документацию по	- наблюдение за выполнением практических заданий;



приготовлению блюд.	- оценка выполненных заданий
---------------------	------------------------------