

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

ООО "АВЕР" 911

(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)

зав.пр. Чайковский В.А.

(ДОЛЖНОСТЬ, Ф.И.О.)

УТВЕРЖДАЮ

ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ
РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

Чайковский В.А. ЧАЙКОВСКИЙ В.А.

«27» 09 20

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

по профессиональному модулю ПМ 01

«Организация питания в организациях общественного питания»

По специальности

100114

Организация обслуживания в общественном питании.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики.....	2
2. Структура и содержание учебной практики.....	6
3. Условия реализации программы учебной практики	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа практики является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности (ПК):

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

а также для подготовки студентов к осознанному и углублённому изучению профессионального модуля **Организация питания в организациях общественного питания.**

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;

- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБОУ СПО "Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли".

Итоговая аттестация проводится в форме зачета

1.3. Количество часов на освоение программы практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 216 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в примерном тематическом плане.

Базой практики являются предприятия общественного питания г. Волгограда оснащенные необходимыми средствами для проведения практики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	216
в том числе:	
вводное занятие	6
практические занятия	132
лабораторные работы	78
Итоговая аттестация	6

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы по практике	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вводное занятие	Содержание учебного материала		
	Ознакомление со структурой организации общественного питания, правилами внутреннего распорядка.	6	3
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	6	
	Ознакомление с организационно-правовой формой организации общественного питания.		
Раздел I. Организация производства.			
Тема 1.1			
Классификация и структура организаций общественного питания)	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	6	
	1 Определение типа и класса организации общественного питания согласно ГОСТ 50762-2007.		
	2 Ознакомление с производственной структурой организаций общественного питания.	6	
	3 Изучение состава помещений предприятия общественного питания: складских, производственных, торговых, административно-бытовых, технических.		
	Лабораторные работы		
	Не предусмотрены		
Тема 1.2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала	36	
	Практические занятия		
	1 Распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определение их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохранности.		
	2 Участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров	36	

Тема 1.3 Оперативное планирование производства и технологическая документация	3	Проведение приемки продукции по количеству и качеству	24
	4	Составление Акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей по форме N ТОРГ-2	
	5	Составление письменной претензии поставщику	
	6	Определение и списание товарных потерь	
	7	Ознакомление с автоматизированной системой складского учета (Store House)	
	Лабораторные работы		
	Не предусмотрены		
	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	1	Оперативное планирование работы производства	
2	Использование нормативных и технологических документов	24	
3	Ознакомление с автоматизированной системой управления и учета в организациях общественного питания R- keereg, 1С: Общепит		
Лабораторные работы			
Не предусмотрены		24	
Содержание учебного материала			
Практические занятия			
Не предусмотрены			
Лабораторные работы			
1	Работа в качестве повара в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах.		
2	Работа во вспомогательных производственных помещениях: экспедиции, моечной кухонной посуды, хлебобрезке, линии раздачи.		
3	Контроль соблюдения персоналом технологического процесса производства		
4	Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания		
5	Бракераж готовой кулинарной продукции		
Тема 1.4 Организация производства	Содержание учебного материала		12
	Практические занятия		
Тема 1.5 Организация и нормирование труда	Содержание учебного материала		12
	Практические занятия		

персонала	12		1 Составление графиков выхода на работу	
			2 Классификация затрат рабочего времени, хронометраж рабочего времени	
			Лабораторные работы	
			Не предусмотрены	
Раздел II. Технология производства продукции общественного питания				
Тема 2.1 Приготовление супов	12		Содержание учебного материала	
			Практические занятия	
	6		1 Проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов	
			2 Получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования	
	6		Лабораторные работы	
			1 Приготовление и отпуск заправочных супов, супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями, холодных и сладких супов.	
Тема 2.2 Приготовление соусов	12		Содержание учебного материала	
			Практические занятия	
	6		1 Проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов	
			2 Получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования	
	6		Лабораторные работы	
			1 Приготовление мясных соусов: красный основной соус и его производные: белый основной соус и его производные	
			2 Приготовление рыбных, грибных, молочных и сметанных соусов	
Тема 2.3 Приготовление блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	12		Содержание учебного материала	
			Практические занятия	
	6		1 Проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов	
			2 Получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования	

	использования		
Тема 2.4 Приготовление блюд из яиц и творога	Лабораторные работы		6
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	
	Содержание учебного материала		12
	Практические занятия		6
	1	Проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов	
	2	Получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования	
	Лабораторные работы		6
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц и творога	
	Содержание учебного материала		12
	Практические занятия		6
Тема 2.5 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1	Проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов	
	2	Получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования	
	Лабораторные работы		6
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
	Содержание учебного материала		12
	Практические занятия		6
	1	Проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов	
	2	Получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования	
	Лабораторные работы		6
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
Тема 2.6 Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и птицы	Содержание учебного материала		12
	Практические занятия		6
	1	Проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов	
	2	Получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования	
	Лабораторные работы		6
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварного, припущенного, тушеного, жареного, запеченного, рубленого мяса и птицы	
	Содержание учебного материала		12
	Лабораторные работы		6
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварного, припущенного, тушеного, жареного, запеченного, рубленого мяса и птицы	
	Содержание учебного материала		12
Тема 2.7			

Приготовление холодных блюд и закусок	Практические занятия		6
	1	Проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов	
	2	Получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования	
	Лабораторные работы		6
	1	Приготовление, оформление и отпуск бутербродов, закусок из хлеба, салатов и винегретов, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, птицы и рыбы	
Тема 2.8 Приготовление сладких блюд	Содержание учебного материала		12
	Практические занятия		6
	1	Проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов	
	2	Получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования	
	Лабораторные работы		6
Тема 2.9 Приготовление мучных блюд и изделий	1	Приготовление, оформление и отпуск натуральных фруктов, ягоды, компотов и фруктов в сиропе, железированных сладкие блюда, горячих сладких блюд	
	Содержание учебного материала		12
	Практические занятия		6
	1	Проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов	
	2	Получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования	
Итоговая аттестация	Лабораторные работы		6
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из дрожжевого и пресного теста, мучных изделий	
	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной.		
	всего		216

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. — продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест лаборатории:

<u>Оборудование</u>	<u>Инструменты и инвентарь</u>
<ul style="list-style-type: none">• электроплита;• гриль;• котел пищеварочный;• кипятильник непрерывного действия;• фритюрница• шкаф жарочный• картофелеочистительная машина• мясорубки,• оборудование для вакуумирования продуктов;• пароконвектомат;• универсальный привод;• холодильный шкаф;• шкаф шоковой заморозки;• блендер; миксер;• слайсер;• соковыжималка;• весы настольные;• рабочий стол;• моечная ванна;• столы для зоны инструктажа и заполнения рабочих тетрадей;	<ul style="list-style-type: none">• кастрюли;• сотейники;• сковороды;• разделочные доски;• ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический;• гасроемкости;• сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой;• грохот металлический;• дуршлаг металлический;• сито коническое металлическое; сито для муки;• шумовка;• ковши, половники;• приспособление для процеживания бульона;• лопатка поварская;• вилка поварская;• скребок для масла;• ручной маслоделитель;• приспособление для украшения овощей;• яйцезрезка;• формочки для заливных блюд;• формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе;• лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд;• тарелки;• ложки, вилки;• креманки;

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97г. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г. № 389)

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996.г. Сборник технологических нормативов.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992г.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981г.
5. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника. 1988г.

Учебные и справочные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – «Академия», 2010.
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н. и др. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2001.
3. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. «Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. Издательство Центр «Академия» 2006.
4. Государственная система стандартизации – М.: Госстандарт России, 1992 г.
5. Межгосударственная система стандартизации – М.: Изд. Стандартов, 2009 г.
6. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – 11.11.1991г, № 1-40/3805.
7. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М. 2006г.
8. В.И Богушева. Технология приготовления пищи .Ростов на Дону « Феникс» 2010г
9. Справочник технолога кондитерского производства, СПб: ГИОРД, 2006

Дополнительные источники

1. Николаева М.А. Сертификация потребительских товаров – М.: ОПКРТ, 2002.
2. Николаева М.А., Лычников Д.С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2003.
3. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
4. Малыгина А.Н., Рубина Е.Г. Основы физиологии питания, гигиены и санитария.- М.: Академия, 2002.
5. Химический состав российских продуктов питания. Справочник Института питания РАМН под ред. Проф. Скурихина И.М. и проф. Тутильяна В.А.-М.: ДеЛипринт, 2002.
6. Сборник технологических нормативов. – М.: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Хлебпроминформ», 1996,1997.
7. Э.А. Арустамов, Организация труда и управление в общественном питании. М: издательство «Экомос», 2006.
8. А.С. Ратрина, Научные основы управления качеством, М: издательство «Вестник», 2008.
9. «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) от 05.12.1995г.
10. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000г.
11. «О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.2002г.
12. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч.11.
13. Правила продажи отдельных видов товаров. /Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55 с изменениями и от 20.10.1998 №418.
14. Правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории Российской Федерации. / Постановление Правительства РФ от19.08.1996 №1222.
15. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров, Теоретические основы, учебник для вузов. М: Изд. Норма,1997 (переизд. 1999, 2000, 2003).
16. 12.Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.: Хлебпродинформ, 2000.
17. Общественное питание. Справочник кондитера.- М.: Экономические новости, 2003.

Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон от 10.06.93 № 5156-1-ФЗ «О стандартизации». «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 2000 г. ФЗ-29 « О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Федеральный закон от 10.06.93 № 5151-1 «О сертификации продукции и услуг».
5. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
6. Закон города Москвы от 24.05.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
7. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «Правила оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
8. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения.
10. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
11. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
13. СанПиН 2.3.2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
14. СП 1.1 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
15. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для сред. Проф. Образования.-2-е изд., -М.:Издательский центр «Академия», 2002г.
16. Мартинчик А. Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, гигиена и санитария.- М.: Экономика, 1988.
17. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник для студентов СПО - М: издательство «Феникс» 2007.
18. Г. Васюков Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании, учебник для студентов СПО - М: Издательство «Дашко и К» 2008.
19. Г.Г. Дубцов Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции, учебник для студентов СПО - М: издательство «Мастерство» 2002.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися экзамена.

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Метод контроля за освоением компетенций
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству	Определять вид, тип и класс организации общественного питания. Знать этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки,	Наблюдения за ходом выполнения задания и заполнение

<p>продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p>	<p>классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции.</p> <p>Идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества.</p> <p>Контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.</p> <p>Соблюдать правила профессиональной этики при общении с коллегами, руководителем, потребителями.</p>	<p>контрольных ведомостей результатов освоения ПК</p> <p>Оказание практической помощи в освоении ПК</p> <p>Проверка отчета по практике.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p>	<p>Получать и подготавливать к работе необходимые для выполнения заказов ресурсы: сырьё, готовую продукцию, посуду, приборы, оборудование, а также эффективно их использовать.</p> <p>Идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества.</p> <p>Контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери.</p> <p>Использовать нормативные и технологические документы.</p> <p>Готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания.</p> <p>Производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа.</p> <p>Составлять и заключать договора на поставку товаров.</p> <p>Проводить приемку продукции.</p> <p>Контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства.</p> <p>Соблюдать правила профессиональной этики при общении с коллегами, руководителем, потребителями.</p>	<p>Наблюдения за ходом выполнения задания и заполнение контрольных ведомостей результатов освоения ПК</p> <p>Оказание практической помощи в освоении ПК</p> <p>Проведение бракеражной оценки готовых блюд</p> <p>Проверка отчета по практике.</p>
<p>ПК 1.3.</p>	<p>Идентифицировать продовольственные</p>	<p>Наблюдения за</p>

<p>Контролировать качество выполнения заказа.</p>	<p>товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества.</p> <p>Контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери.</p> <p>Использовать нормативные и технологические документы.</p> <p>Готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания.</p> <p>Производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа.</p> <p>Контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства.</p> <p>Органолептически оценивать качество готовой кулинарной продукции.</p> <p>Контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.</p> <p>Соблюдать правила профессиональной этики при общении с коллегами, руководителем, потребителями.</p>	<p>ходом выполнения задания и заполнение контрольных ведомостей результатов освоения ПК</p> <p>Оказание практической помощи в освоении ПК</p> <p>Проведение бракеражной оценки готовых блюд</p> <p>Проверка отчета по практике.</p>
<p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</p>	<p>Определять вид, тип и класс организации общественного питания.</p> <p>Знать этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции.</p> <p>Планировать работу производства.</p> <p>Идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества.</p> <p>Контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери.</p> <p>Контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства.</p>	<p>Наблюдения за ходом выполнения задания и заполнение контрольных ведомостей результатов освоения ПК</p> <p>Оказание практической помощи в освоении ПК</p> <p>Проведение бракеражной оценки готовых блюд</p>

	<p>оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.</p> <p>Контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства.</p> <p>Использовать нормативные и технологические документы.</p> <p>Готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания.</p> <p>Производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа.</p> <p>Составлять и заключать договора на поставку товаров.</p> <p>Проводить приемку продукции.</p> <p>Соблюдать правила профессиональной этики при общении с коллегами, руководителем, потребителями.</p>	<p>Проверка отчета по практике.</p>
--	---	-------------------------------------