

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламутов Назим Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.06.2024 18:25:55  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

## **ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ В ФОРМЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии Повар»

Практика УП.07.01. Учебная практика

Для специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Основное общее образование

Факультет среднего профессионального образования

Кафедра ТПОП и Т

Форма обучения очная

г. Махачкала 2023

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности

Разработчик Зинь 3.М. Токболатова

« 13 » 09, 2023 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена практика Алиев д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

« 20 » 09, 2023 г.

Зав. выпускающей кафедры по данной специальности Алиев д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

« 20 » 09, 2023 г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело 21.09, от 2023 года, протокол № 1

Председатель предметной (цикловой) комиссии Масар Усраганов

« 21 » 09, 2023 г.

Декан факультета Мамед М.М. Абдусаламова

Начальник ОПиСТВ Э.Б. Атуева

И.о. ректора Н.Л. Баламирзоев

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	12

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

# УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Учебная практика является частью ОПОП ПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Практика направлена на формирование у студента профессиональных компетенций, получение практического опыта по виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса

### Место проведения учебной практики:

Учебная практика проводится в учебных кабинетах факультета СПО ДГТУ в г. Махачкала или в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников в соответствии с договором об организации практической подготовки обучающихся.

Учебная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно учебная практика включает три элемента: вводный инструктаж, задания (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен приобрести первоначальный практический опыт по:

- организации рабочих мест, подготовки оборудования, сырья, материалов для приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- разработке меню горячей, холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента;
- контролю качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контролю хранения и расхода продуктов.

В результате прохождения учебной практики по профилю специальности по виду профессиональной деятельности обучающимся осваиваются умения, знания и практический опыт

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт
<p><b>ПК 7.1.</b> Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места</p>	<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или</p>	<p>виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дератизации; схему микробиологического контроля; общие требования к качеству сырья и продуктов; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных</p>	<p>подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии инструкциями и регламентами организации питания; процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара; уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

	<p>планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать лабораторную посуду и оборудование; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства</p>	<p>видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; назначение и правила использования лабораторного оборудования; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды; особенности патогенных микроорганизмов; правила электро-, пожарной безопасности; пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий.</p>
--	--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Структура учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Код и наименование профессионального модуля	Объем нагрузок и в часах	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 7.1	ПМ 07 Выполнение работ по профессии Повар	36	Изучение методов организации и подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	6
			Изучение ассортимента и технологии приготовления, оформления, правил хранения и подготовки к реализации горячих блюд - супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей и форм обслуживания.	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд-супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки	6
			Изучение ассортимента и технологии приготовления, творческого оформления, правил хранения и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, мясопродуктов, рыбы, птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд из мяса, мясопродуктов, рыбы и нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	6
			Изучение ассортимента и технологии приготовления,	Тема 1.4. Приготовление, оформление и	6

			творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
			Изучение ассортимента и технологии приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6
			Изучение ассортимента и технологии приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6
<b>Всего</b>					<b>36</b>

## 1.2 Тематический план и содержание учебной практики

Профессиональные модули и междисциплинарные курсы, темы	Содержание практики	Объем часов
Тема 1.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Процесс организации и подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Планировка помещений. Обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с	6



	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд-супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки составных элементов горячих супов, в том числе экзотических и редких видов, приготовление бульонов, отваров. Способы минимизации отходов при подготовке сырья и материалов. Виды гарниров к супам. Формы нарезки овощей для супов. Проверка органолептическим способом качества готовой продукции. Пищевая ценность супов. Технология приготовления базовых красного и белого горячих соусов и их разновидностей. Правила приготовления базовых бульонов, пассирования муки и овощей. Подбор пряностей и специй. Правила подготовки соусов к реализации, условия и сроки хранения обработанного сырья. Методы обработки и подготовки овощей и грибов для блюд, виды нарезки. Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из круп и бобовых культур разнообразного ассортимента	6
Тема 1.3. Организация и оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд из мяса, мясопродуктов, рыбы и нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки мяса, мясопродуктов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. Способы минимизации отходов при подготовке сырья и материалов. Виды гарниров к блюдам из мяса, рыбы. Проверка органолептическим способом качества готовой продукции. Пищевая ценность блюд. Требования к качеству. Подбор пряностей и специй. Правила подготовки соусов к блюдам. Сервировка, варианты оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6
Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки составных компонентов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Способы минимизации отходов при подготовке сырья и материалов. Органолептическая оценка качества готовой продукции. Пищевая ценность блюд. Требования к качеству. Подбор пряностей и специй. Правила подбора соусов к блюдам. Сервировка, варианты оформления и подачи. Условия и сроки хранения. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6
Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки составных компонентов холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Способы минимизации отходов при подготовке сырья и материалов. Проверка органолептическим способом качества готовой продукции. Пищевая ценность блюд. Требования к качеству. Подбор пряностей и специй. Сервировка, варианты оформления и подачи. Условия и сроки хранения. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6
Тема 1.6. Приготовление, оформление и	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки составных компонентов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента. Способы	6

подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	минимизации отходов при подготовке сырья и материалов. Органолептическая оценка качества готовой продукции. Пищевая ценность блюд. Требования к качеству. Подбор пряностей и специй. Сервировка, варианты оформления и подачи. Условия и сроки хранения. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
<b>Итого:</b>		<b>36</b>
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики

##### Лаборатория «Учебная кухня ресторана»:

- рабочее место преподавателя,
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- компьютер,
- мультимедийные обучающие материалы;
- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- жарочная поверхность;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф пекарский;
- тестораскаточная машина;
- миксер; соковыжималка;
- машина тестомесительная;
- набор инструментов для карвинга;
- стол производственный;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;
- кофемашина и др.

#### 3.2 Перечень информационного обеспечения обучения

(учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

##### Основная литература:

1. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

### **Дополнительная литература:**

1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2021. - 412 с. - ЭБС «Znaniium.com» - Режим доступа: <https://znaniium.com/catalog/document?id=360309>
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В.В. Усов. – М.: Академия, 2018. – 432 с.

Интернет – ресурсы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. - Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/>
2. Общество защиты прав потребителей: межрегиональная общественная организация. - Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. Охрана труда в России: информационный портал. - Режим доступа: <http://www.oхранatruda.ru>
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - Режим доступа: [http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe\\_professionalnoe](http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe)
5. Еда! EDA-SERVER.RU: кулинарные рецепты с фотографиями. Статьи и публикации о кулинарии, еде и продуктах питания. - Режим доступа: <http://www.edaserver.ru/gastronom/>
6. Pitportal: все для общепита России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися индивидуальных заданий, характеристики качества выполнения и защиты отчета по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки	
	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>  <b>Знать</b> виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; общие требования к качеству сырья и продуктов; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; назначение и правила использования лабораторного</p>	<p>Отлично» - 5 баллов  Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:  - глубокое и прочное усвоение материала;  - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;  - правильно формирует определения;  - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;  - умеет делать выводы по излагаемому материалу.</p> <p>«Хорошо» - 4 балла  Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:  - демонстрирует достаточно полное усвоение материала, основных теоретических положений;  - последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал;  - демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;  - умеет делать достаточно обоснованные выводы</p>	<p>Текущий контроль при проведении письменного/устного опроса</p> <p>- тестирование</p> <p>- оценка результатов самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме:  - зачета с оценкой в виде: защиты отчета по учебной практике</p>

<p>оборудования; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электро-, пожарной безопасности; пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания</p> <p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p><b>Уметь</b> использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми</p>	<p>по излагаемому материалу.</p> <p>«Удовлетворительно» - 3 балла.</p> <p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует общее знание изучаемого материала</li> <li>- испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>- знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>- умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала</li> </ul> <p>«Неудовлетворительно» - 2 балла</p> <p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не знания значительной части программного материала;</li> <li>- не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>- допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>- неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>- неумения делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>	
--	--	--

видами профессиональной деятельности; использовать лабораторную посуду и оборудование; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; оценивать эффективность использования оборудования; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства, подготавливать посуду, приборы, стекло.

**Иметь практический опыт в:** области подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара; уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий.