

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ООП ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.07 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Тюмень 2020

Рабочая программа УП.07.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Трихлеб Ольга Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу и основного вида деятельности ВД.7 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 7.1. Организовывать рабочее место повара.	Практический опыт: ПО.1 подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; ПО.2 проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания; Умения: У.1 производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; У.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; У.6 выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; У.7 соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; У.9 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
ПК 7.2. Приготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия и	Практический опыт: ПО.3 подготовки пряностей, приправ, зерновых и

другую продукцию	<p>молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>ПО.4 обработки, нарезки и формовка овощей и грибов;</p> <p>ПО.5 подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</p> <p>ПО.6 приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>ПО.7 приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</p> <p>ПО.8 приготовления каш и гарниров из круп;</p> <p>ПО.9 приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</p> <p>ПО.10 приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;</p> <p>ПО.11 приготовления блюд из яиц;</p> <p>ПО.12 приготовления блюд из творога;</p> <p>ПО.13 приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>ПО.14 приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;</p> <p>ПО.15 приготовления горячих напитков;</p> <p>ПО.16 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>ПО.17 приготовления и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;</p> <p>ПО.18 приготовления и оформление супов, бульонов и отваров;</p> <p>ПО.19 приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>ПО.20 порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>ПО.21 производства сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации;</p> <p>ПО.22 приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий;</p> <p>ПО.23 упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;</p> <p>ПО.24 упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;</p> <p>У.4. соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>
------------------	---

ПК 7.3. Презентовать и продавать блюда, напитки и кулинарные изделия	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.22 приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий;</p> <p>ПО.23 упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;</p> <p>ПО.24 упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.10 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</p>
--	---

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- проявлять интерес к будущей профессии
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- демонстрировать эффективность и качество выполнения профессиональных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>- осуществлять самоанализ и коррекцию результатов собственной работы;</p> <p>- демонстрировать ответственность за результаты своего труда</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; демонстрирует навыки выстраивания работы в команде
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- демонстрировать навыки работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	- демонстрировать патриотическую позицию

общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять подготовку рабочего места с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм; - демонстрировать навыки выполнения технологических операций с использованием экологического сырья и расходных материалов
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- выбирать и использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- демонстрировать знания профессиональной терминологии

1.3. Количество часов на освоение программы УП.07.01 Учебной практика:

Всего - 72 часа

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> - изучить инструктажи по охране труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания; - произвести первичную обработку сырья; - выполнить простую нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов; - выполнить подготовку пряностей и приправ; - приготовить и оформить основные и простые блюда, гарниры из традиционных видов овощей и грибов. 	6	ПО.1-24, У.1-10
Задание 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.	<ul style="list-style-type: none"> - произвести подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - приготовить и оформить каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; - приготовить и оформить простые блюда и гарниры из макаронных изделий; - приготовить и оформить простые блюда из яиц и творога; - приготовить и оформить простые мучные блюда из теста с фаршем. 	6	ПО.1-24, У.1-10
Задание 3. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.	<ul style="list-style-type: none"> - произвести подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - приготовить и оформить каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; - приготовить и оформить простые блюда и гарниры из макаронных изделий; - приготовить и оформить простые блюда из яиц и творога; - приготовить и оформить простые мучные блюда из теста с фаршем. 	6	ПО.1-24, У.1-10
Задание 4. Приготовление супов и соусов	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить бульоны и отвары; - приготовить простые супы; - приготовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты; - приготовить простые горячие и холодные соусы. 	6	ПО.1-24, У.1-10
Задание 5. Приготовление супов и соусов	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить бульоны и отвары; - приготовить простые супы; - приготовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты; 	6	ПО.1-24, У.1-10

	- приготовить простые горячие и холодные соусы.		
Задание 6. Приготовление блюд из рыбы	- произвести обработку рыбы с костным скелетом; - приготовить или подготовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом; - приготовить и оформить простые блюда из рыбы с костным скелетом.	6	ПО.1-24, У.1-10
Задание 7. Приготовление блюд из рыбы	- произвести обработку рыбы с костным скелетом; - приготовить или подготовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом; - приготовить и оформить простые блюда из рыбы с костным скелетом.	6	ПО.1-24, У.1-10
Задание 8. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	- произвести подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - произвести обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - приготовить и оформить простые блюда из мяса и мясных продуктов; - приготовить и оформить простые блюда из домашней птицы.	6	ПО.1-24, У.1-10
Задание 9. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	- произвести подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - произвести обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - приготовить и оформить простые блюда из мяса и мясных продуктов; - приготовить и оформить простые блюда из домашней птицы.	6	ПО.1-24, У.1-10
Задание 10. Приготовление холодных блюд и закусок.	- приготовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; - приготовить и оформить салаты; - приготовить и оформить простые холодные закуски; - приготовить и оформить простые холодные блюда.	6	ПО.1-24, У.1-10
Задание 11. Приготовление холодных блюд и	- приготовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; - приготовить и оформить салаты; - приготовить и оформить простые холодные закуски;	6	ПО.1-24, У.1-10

закусок.	- приготовить и оформить простые холодные блюда.		
Задание 12. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.	- приготовить и оформить холодные и горячие сладкие блюда; - приготовить простые горячие напитки; - приготовить и оформить простые холодные напитки.	6	ПО.1-24, У.1-10
	ИТОГО	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием лаборатории Учебная кухня ресторана, мастерской «Поварское дело».

Технические средства обучения: компьютером, средства аудиовизуализации, наглядные пособия; весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; машина универсальная с комплектом сменных механизмов - механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

Мастерская «Поварское дело», оснащенная оборудованием:

весы настольные электронные Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для citrusовых, универсальная); мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); фритюрница; стол производственный (полка сплошная нерж, борт, каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600х600х860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм); стол производственный с моечной ванной (ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки); стеллаж 4-х уровневый (стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки – уголок нерж. 800*500*1800 мм).

3.2. Требования к реализации программы по практике

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом. Обучающиеся предоставляют по результатам практики дневник по практике.

Итогом учебной практики является оценка профессиональных компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

2. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / А.А. Королев, Ю.В. Невсвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с.

3. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

5. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изданий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с., [8] с. цв. ил.

Электронные издания:

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 432 с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с

3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия

4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия

5. 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.

6. 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»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

7. 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

8. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

Дополнительные источники:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

8. <http://www.pitportal.ru/>

9. <http://knigakulinara.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 7.1. Организовывать рабочее место повара. Практический опыт: ПО.1 подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; ПО.2 проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания; Умения: У.1 производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; У.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; У.6 выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; У.7 соблюдать санитарно-	- организует рабочее место повара; - подготавливает технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы основного производства организации питания	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-12. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

<p>гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <p>У.9 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p>		
<p>ПК 7.2. Приготавливать блюда, напитки, кулинарные изделия и другую продукцию</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>ПО.4 обработки, нарезки и формовка овощей и грибов;</p> <p>ПО.5 подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</p> <p>ПО.6 приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>ПО.7 приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;</p> <p>ПО.8 приготовления каш и гарниров из круп;</p> <p>ПО.9 приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</p> <p>ПО.10 приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;</p> <p>ПО.11 приготовления блюд из яиц;</p> <p>ПО.12 приготовления блюд из творога;</p> <p>ПО.13 приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>ПО.14 приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;</p> <p>ПО.15 приготовления горячих напитков;</p> <p>ПО.16 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>ПО.17 приготовления и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;</p> <p>ПО.18 приготовления и оформление супов, бульонов и отваров;</p> <p>ПО.19 приготовления холодных и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умение органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простых блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции; - использует различные технологии приготовления простых блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции; - производит расчеты по формулам; - безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления простых блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции; - выбирает температурный и временной режим при подаче и хранении простых блюд; - оценивает качество и безопасность готовой продукции различными методами. 	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-12.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>ПО.20 порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>ПО.21 производства сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации;</p> <p>ПО.22 приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий;</p> <p>ПО.23 упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;</p> <p>ПО.24 упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;</p> <p>У.4. соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>		
<p>ПК 7.3. Презентовать и продавать блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.22 приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий;</p> <p>ПО.23 упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;</p> <p>ПО.24 упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с</p>	<p>- демонстрирует умения презентовать и продавать блюда, напитки и кулинарные изделия;</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-12.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

учетом требований к безопасности готовой продукции; У.10 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.		
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов учебной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрирует интерес к будущей профессии	– наблюдение за выполнением Заданий 1-7 в период прохождения учебной практики
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- осуществляет самоанализ и коррекцию результатов собственной работы; - демонстрирует ответственность за результаты своего труда	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 Презентовать и продавать блюда, напитки и кулинарные изделия в период прохождения учебной практики
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; демонстрирует навыки выстраивания работы в команде	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 Презентовать и продавать блюда, напитки и кулинарные изделия в период прохождения учебной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- демонстрирует навыки работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- демонстрирует патриотическую позицию	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	- организует рабочее место с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм; - демонстрирует навыки	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики

чрезвычайных ситуациях.	выполнения технологических операций с использованием экологического сырья и расходных материалов	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- демонстрирует знания профессиональной терминологии	– наблюдение за выполнением Заданий 1-12 в период прохождения учебной практики