
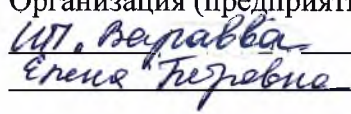





**Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»**

Рекомендовано: Методическим объединением общепрофессионального, профессионального циклов  Т.А.Громыко/ «10» 06 2020 г.	Согласовано: Организация (предприятие)  Руководитель:   2020 г.	Утверждаю: Директор КГБПОУ «Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»  Для документов Л.В.Данилович/ «25» 06 2020 г.
---	---	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер

Наименование профессионального модуля

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код, название специальности

Разработчик программы: Громыко Татьяна Анатольевна

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность.

Рабочая программа разработана на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. N 1565, зарегистрированный в Минюсте России от 20.12.2016г. №44828.

Ирша 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, примерной основной образовательной программы под номером 43.02.15 – 181228.

Организация – разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Техникум горных разработок имени В.П.Астафьева»

Разработчики:

Большдт Ольга Леонидовна, мастер производственного обучения

Громыко Татьяна Анатольевна, мастер производственного обучения

ОДОБРЕНА

Методической комиссией

Протокол № _____ «_____» _____ 20____ г.

Председатель методической комиссии

_____/_____/

«____» _____ 20____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, примерной основной образовательной программы под номером 43.02.15 – 181228.

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16675 Повар при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Целью производственной практики является приобретение опыта практической работы обучающимися по ППКРС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачами производственной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля по видам профессиональной деятельности обучающихся должен **иметь практический опыт:**

1. Правильного хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарными требованиями.
2. Механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов различных степеней готовности.

3. Тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов, осуществления комплектации и раздачи блюд массового спроса.

ПМ	ВПД	Требования к умениям
07	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар	<ul style="list-style-type: none"> - применять экономически обоснованные; приёмы, технологии, организацию труда в общественном питании; - осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определения вида вкусовых продуктов; - рационально использовать продовольственные товары в кулинарии производстве; - осуществлять правильное хранение пищевых продуктов; - производить расчёт энергетической ценности пищевых рационов; -соблюдать гигиену труда, выполнять санитарные нормы, предотвращать возникновение пищевых отравлений; - использовать Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий - производить расчёт количества сырья по нормативам; - документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство -использовать весоизмерительное оборудование, организовать рабочее место, обслуживать посетителей; - осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья; - владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса;

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 588

Из них на освоение МДК 07.01 –120

на практики:

учебную - 180

производственную – 288 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики ПП.ПМ.07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ПК 7.1.	Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов
ПК 7.2	Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья
ПК 7.3	Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование разделов, тем производственной практики	Кол-во часов по разделам, темам
1	2	3	4	5	6
ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3.	ПМ. 07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар	288	<ul style="list-style-type: none"> - применять экономически обоснованные приёмы, технологии, организацию труда в общественном питании - осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определения вида вкусовых продуктов - рационально использовать продовольственные товары в кулинарии и кондитерском производстве - осуществлять правильное хранение пищевых продуктов - производить расчёт энергетической ценности пищевых рационов - соблюдать гигиену труда, выполнять санитарные нормы, предотвращать возникновение пищевых отравлений - использовать Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий - производить расчёт количества сырья по нормативам - документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и в кондитерских цех - использовать весоизмерительное оборудование, организовать рабочее место, обслуживать посетителей - осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья - владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса - определять качество приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных её недостатков; готовить кондитерское сырьё к производству 		284
Демонстрационный экзамен					4
Итого:					288

3.2. Содержание производственной практики (ПП)

Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала производственной практики	Объем часов
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар		288
Тема 1. Механическая кулинарная обработка сырья	1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов 2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья 3. Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов 4. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	24
Тема 2. Технология приготовления, оформления и отпуск супов	1. Технология приготовления бульонов, отваров 2. Технология приготовления заправочных супов 3. Технология приготовления супов молочных, супов – пюре, прозрачных супов 4. Технология приготовления сладких и холодных супов	24
Тема 3. Технология приготовления и отпуск соусов	1. Технология приготовления мучных пассеровок и бульонов, соусов мясных красных 2. Технология приготовления соусов белых на мясном и рыбном бульоне, соусов грибных, молочных, сметанных 3. Технология приготовления соусов яично – масляных и масляные смеси, холодных и сладких соусов	18
Тема 4. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных	1. Технология приготовления каш, блюд из каш 2. Технология приготовления блюд из бобовых 3. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	24

Тема 5. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	1. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей 2. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей 3. Технология приготовления блюд и гарниров из запеченых овощей, блюд из грибов	12
Тема 6. Технология приготовления блюд из рыбы	1. Технология приготовления блюд из отварной и припущенных рыбы 2. Технология приготовления блюд из жареной и запеченой рыбы 3. Технология приготовления блюд из котлетной массы 4. Технология приготовления блюд из морепродуктов	30
Тема 7. Технология приготовления блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	1. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного, тушеного мяса 2. Технология приготовления блюд из жареного и запеченого мяса 3. Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы 4. Технология приготовления блюд из субпродуктов 5. Технология приготовления блюд из мяса диких животных	34
Тема 8. Технология приготовления блюд из яиц, творога	1. Технология приготовления холодных блюд из творога 2. Технология приготовления горячих блюд из творога	12
Тема 9. Технология приготовления холодных блюд и закусок	1. Технология приготовления бутербродов 2. Технология приготовления салатов и винегретов 3. Технология приготовления овощных и грибных блюд и закусок	30

	<ul style="list-style-type: none"> 4. Технология приготовления рыбных блюд и закусок 5. Технология приготовления мясных блюд и закусок 6. Технология приготовления горячих закусок 	
Тема 10. Технология приготовления сладких блюд	<ul style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления блюд из свежих фруктов и ягод 2. Технология приготовления компотов 3. Технология приготовления железированных блюд 4. Технология приготовления горячих сладких блюд 5. Технология приготовления сладких блюд из концентратов 	24
Тема 11. Технология приготовления напитков	<ul style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления горячих и холодных напитков 	6
Тема 12. Технология приготовления диетических блюд	<ul style="list-style-type: none"> 1. Холодные и горячие диетические блюда, напитки 	6
Тема 13. Технология приготовления изделий из теста	<ul style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него 2. Технология приготовления теста для блинов и оладий и изделий из него 3. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него 4. Технология приготовления фаршей 5. Технология приготовления мучных изделий пониженной калорийности 	30
Демонстрационный экзамен		4
ИТОГО		288

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 07

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях.

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает: - технологические карты по производственным процессам;

- тестовые задания;
- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ по операционно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

4.3. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 192 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
4. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 240с

6. Епифанова Е. М. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
7. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с
8. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с.
10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: практикум, Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.
12. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.
13. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.
14. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

Электронные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. -
<https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. -
<https://docplan.ru/Index/56/56009.htm>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
<https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. -
<https://docplan.ru/Index/56/56023.htm>
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. -
<http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ.

2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. -
<https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm>

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. -
<https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 –

1 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. -
<http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа:
<https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=57390>

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/>

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901806306>

12. 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: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

Дополнительные источники:

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр Академия», 2017. – Режим доступа:

<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626>

2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841>

3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – Режим доступа:
<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383>
4. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Режим доступа:
<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383>
5. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.
6. Ботов Н.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 496с.
7. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с
8. Качурина Т. А. Кулинария. Рабочая тетрадь для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 160 с.
9. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий: Учебное пособие для ПТУ. – М.: Высшая школа, 1990. – 255 с.
10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО: – М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2005 – 272с.

4.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками образовательной организации.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов	1. Правильность применения экономически обоснованных приёмов, технологии, организации труда в общественном питании. 2. Верность проведения органолептической оценки качества различных групп продовольственных товаров. 3. Способность рационально использовать продовольственные товары в кулинарии и кондитерском производстве. 4. Осуществление хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами. 5. Расчёт энергетической ценности пищевых рационов по определенной методике. 6. Соблюдение гигиены труда, выполнение санитарных норм, предотвращение возникновения пищевых отравлений, согласно требованиям СанПиНа.	<p style="text-align: center;">Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ</p> <p style="text-align: center;">Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ</p>
ПК 7.2. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья	1. Правильность использования Сборников рецептов блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий для расчёта количества сырья по нормативам. 2. Правильность документального оформления отпуска продуктов и сырья на производство и в кондитерских цех 3. Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря в соответствии с технологическим	<p style="text-align: center;">Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ</p>

	<p>процессом и требованиями по ОТ и ТБ.</p> <p>4. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья в соответствии с технологией, ГОСТами, ТУ, ТИ.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ</p>
<p>ПК 7.3. Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.</p>	<p>1. Правильность применения технологии приготовления конкретных блюд и кулинарных изделий.</p> <p>2. Осуществление правильного порционирования (комплектация) блюд и раздачи блюд массового спроса.</p> <p>3. Верное определение качества приготовляемой пищи в соответствии с органолептическими показателями.</p>	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к своей будущей профессии; - ответственное отношение к обучению; - стремление к повышению уровня профессионального мастерства. 	Наблюдение
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ; - рациональное распределение рабочего/учебного времени в строгом соответствии с графиком; - правильность выполнения стандартных операций с использованием средств механизации и автоматизации; - соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды 	Защита отчета по производственной практике
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> - верность решения стандартных и нестандартных ситуациях; - обоснование выбора принятых решений. 	Наблюдение
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование</p>	<ul style="list-style-type: none"> - результативность поиска необходимой информации в различных источниках; 	Оценка выполнения

информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - использование информации для решения задач личностного развития; - правильность применения информации для эффективного выполнения профессиональных задач. 	внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональное использование технологий поиска, отбора, группировки, первичного и итогового анализа информации; - применение ПК, оргтехники и программных продуктов; - соблюдение культуры пользования информационными системами; - применение правил безопасной работы в интернете и защита от интернет-угроз. 	Наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - моделирование производственных ситуаций; - умение распределять роли в команде; - нахождение компромиссов; 	Защита отчета по производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций). 	Наблюдение
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - составление плана профессионального и личностного развития; - систематическое повышение квалификации и профессионального мастерства (самоподготовка); - осуществление самоанализа деятельности; - коррекция собственной деятельности. 	Наблюдение
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям); - способность к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды. 	Наблюдение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке 	Наблюдение
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> - планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере 	