

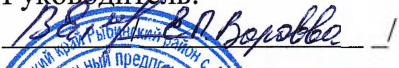
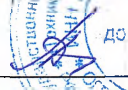


**Министерство образования Красноярского края  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»**

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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.

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>20</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>28</b>

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики ПМ.07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар с учетом различных категорий потребителей, видов и форм является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **1.2. Профессиональная характеристика:**

Согласно Общероссийскому классификатору ОК 016-94 наименование специальностей:

– специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Назначение специальности:** организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

### **Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

– технологический процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд и закусок, десертов и напитков, изделий из теста разнообразного ассортимента;  
– техническая документация.

### **1.3. Характеристика профессиональной деятельности (ВД):**

Выполнение работ по профессии: 16675 Повар

**1.4. Область профессиональной деятельности:** организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и управление производством продукции питания.

**1.5. Цели освоения программы учебной практики:** УП.07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар

– закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;  
– приобретение обучающимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;  
– усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации; результатов проведенных практических исследований;

– приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

#### **1.6. Задачи программы учебной практики УП.07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар:**

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарных изделий сложного ассортимента;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса приготовления кулинарных изделий сложного ассортимента;
- развитие интереса в области общественного питания;
- способность анализировать и сравнивать производственные ситуации, быстрота мышления и принятия решений.

#### **1.7. Место учебной практики в структуре УП.07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар:**

Учебная практика базируется на освоении предметов общеобразовательного цикла: микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, товароведение продовольственных товаров и МДК. 07.01. Выполнение работ по профессии: 16675 Повар. Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

#### **1.8 Место и время проведения учебной практики:**

Учебная практика проводится в течение учебного года на 2 курсе в учебных мастерских, расположенных на территории техникума. Учебной практикой руководят мастера производственного обучения.

**1.9. Описание профессиональных модулей, включающих УП.07** Выполнение работ по профессии: 16675 Повар: Рабочая программа учебной практики составлена из разделов профессионального модуля ПМ.07 включающего УП.07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар и базирующейся на теоретическом междисциплинарном курсе МДК 07.01.

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы  
учебной практики:**

Всего часов – 588

из них на освоение

МДК 07.01 – 120

на практики:

учебную – 180

производственную- 288

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

### **2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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.

### **2.2. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций</b>
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 07

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код	Виды работ	Коды и наименования модулей, разделов, тем учебной и производственной практики	Объем часов
		<b>ПМ.07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар</b>	<b>588</b>
		<b>УП.07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар</b>	<b>180</b>
ПК 7.1 – 7.3 ОК 01-09	<b>уметь:</b> - 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.	<b>Тема 1.1.</b> Обработка овощей, грибов.	6
		<b>Тема 1.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.	12
		<b>Тема 1.3.</b> Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов.	12
		<b>Тема 1.4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей и грибов.	12
		<b>Тема 1.5.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов.	12
		<b>Тема 1.6.</b> Приготовление соусов.	6
		<b>Тема 1.7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы.	6
		<b>Тема 1.8.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса.	12
		<b>Тема 1.9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	6
		<b>Тема 1.10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из субпродуктов.	6
		<b>Тема 1.11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	6
		<b>Тема 1.12.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога, теста.	6
		<b>Тема 1.13.</b> Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	6
		<b>Тема 1.14.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов разнообразного ассортимента.	6
		<b>Тема 1.15.</b> Приготовление, оформление и отпуск бутербродов, закусок разнообразного ассортимента.	6
		<b>Тема 1.16.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	6



		разнообразного ассортимента.	
		<b>Тема 1.17.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд, закусок из мяса, птицы разнообразного ассортимента.	12
		<b>Тема 1.18.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких блюд, десертов.	6
		<b>Тема 1.19.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд.	6
		<b>Тема 1.20.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков.	6
		<b>Тема 1.21.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных напитков.	6
		<b>Тема 1.22.</b> Приготовление, оформление и отпуск изделий из теста.	12
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>
<b>Всего</b>			<b>180</b>

### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модуля (ПМ) и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>ПМ.07</b> Выполнение работ по профессии: 16675 Повар		<b>588</b>	
<b>УП. 07</b>		<b>180</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Обработка овощей, грибов.	<b>Содержание:</b> Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Обработка овощей, грибов различными методами. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из овощей и грибов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.	<b>Содержание:</b> Инструктаж по технике безопасности при работе в мясо-рыбном цехе. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Обработка различными рыбы и нерыбного водного сырья различными методами. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Нарезка, формовка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и	<b>12</b>	<b>3</b>

	<p>регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p><b>Тема 1.3.</b> Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов.</p>	<b>Содержание:</b>	12	3
	Инструктаж по технике безопасности при работе в мясном цехе.		
	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		
	Обработка различными мяса, птицы, пернатой дичи, кролика различными методами.		
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки..		
	Нарезка, формовка из мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами.		
	Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, птицы, пернатой дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<p><b>Тема 1.4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей и грибов.</p>	<b>Содержание:</b>	12	3
	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном и горячем цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления, оформления и отпуска блюд из овощей и грибов.		
	Приготовление различными способами, оформление и отпуск блюд из овощей и грибов.		
	Творческое оформление и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода блюд, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение блюд из овощей и грибов с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.		

	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<b>Тема 1.5.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов.	<b>Содержание:</b>	<b>12</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления, оформления и отпуска супов.		
	Приготовление различными способами, оформление и отпуск супов.		
	Творческое оформление и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода супов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение супов с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<b>Тема 1.6.</b> Приготовление соусов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления, оформления и отпуска соусов.		
	Приготовление различными способами и отпуск соусов.		
	Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода соусов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение соусов с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<b>Тема 1.7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в мясо-рыбном и горячем цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления, оформления и отпуска блюд из рыбы.		
	Приготовление различными способами и отпуск блюд из рыбы.		

	<p>Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода блюд из рыбы, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение блюд из рыбы с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<b>Тема 1.8.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса.	<b>Содержание:</b>	12	3
	Инструктаж по технике безопасности при работе в мясном и горячем цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления, оформления и отпуска блюд из мяса.		
	Приготовление различными способами и отпуск блюд из мяса.		
	Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода блюд из мяса, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение блюд из мяса с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<b>Тема 1.9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	<b>Содержание:</b>	6	3
	Инструктаж по технике безопасности при работе в мясном и горячем цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления, оформления и отпуска блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.		
	Приготовление различными способами и отпуск блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.		
	Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и		

	регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<b>Тема 1.10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из субпродуктов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в мясном и горячем цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления, оформления и отпуска блюд из субпродуктов.		
	Приготовление различными способами и отпуск блюд из субпродуктов.		
	Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода блюд из субпродуктов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение блюд из субпродуктов с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<b>Тема 1.11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления, оформления и отпуска блюд из субпродуктов.		
	Приготовление различными способами и отпуск блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.		
	Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<b>Тема 1.12.</b> Приготовление, оформление	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>

и отпуск блюд из яиц и творога, теста.	Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления, оформления и отпуска блюд из яиц и творога, теста.		
	Приготовление различными способами и отпуск блюд из яиц и творога, теста.		
	Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода блюд из яиц и творога, теста, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение блюд из яиц и творога, теста с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<b>Тема 1.13.</b> Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем и холодном цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		
	Приготовление различными способами и отпуск холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		
	Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.		
<b>Тема 1.14.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов разнообразного ассортимента.	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	<b>6</b>	<b>3</b>
	<b>Содержание:</b>		
	Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем и холодном цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления салатов разнообразного ассортимента.		

	Приготовление различными способами и отпуск салатов разнообразного ассортимента.		
	Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода салатов разнообразного ассортимента, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение салатов разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<b>Тема 1.15.</b> Приготовление, оформление и отпуск бутербродов, закусок разнообразного ассортимента.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем и холодном цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления бутербродов, закусок разнообразного ассортимента.		
	Приготовление различными способами и отпуск бутербродов, закусок разнообразного ассортимента.		
	Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода бутербродов, закусок разнообразного ассортимента, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение бутербродов, закусок разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<b>Тема 1.16.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем и холодном цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
	Приготовление различными способами и отпуск холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
	Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода холодных блюд, закусок из		



	<p>рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<b>Тема 1.17.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд, закусок из мяса, птицы разнообразного ассортимента.	<b>Содержание:</b>	<b>12</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем и холодном цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд, закусок из мяса, птицы разнообразного ассортимента.		
	Приготовление различными способами и отпуск холодных блюд, закусок из мяса, птицы разнообразного ассортимента.		
	Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода холодных блюд, закусок из мяса, птицы разнообразного ассортимента, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение холодных блюд, закусок из мяса, птицы разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<b>Тема 1.18.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких блюд, десертов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в холодном цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		
	Приготовление различными способами и отпуск холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		
	Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с учетом		

	<p>требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<b>Тема 1.19.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в холодном и горячем цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих сладких блюд.		
	Приготовление различными способами и отпуск горячих сладких блюд.		
	Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода горячих сладких блюд, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение горячих сладких блюд с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<b>Тема 1.20.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих напитков.		
	Приготовление различными способами и отпуск горячих напитков.		
	Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода горячих напитков, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение горячих напитков с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<b>Тема 1.21.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных напитков.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем и холодном цехе.		

	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных напитков.		
	Приготовление различными способами и отпуск холодных напитков.		
	Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода холодных напитков, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение холодных напитков с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<b>Тема 1.22.</b> Приготовление, оформление и отпуск изделий из теста.	<b>Содержание:</b>	<b>12</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в пекарском цехе.		
	Организация рабочего места, выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления изделий из теста.		
	Приготовление различными способами и отпуск изделий из теста .		
	Подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий из теста, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	Хранение изделий из теста с учетом требований по безопасности готовой продукции. Бракераж.		
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>		<b>180</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация рабочей программы проводится в учебной кухне ресторана.

Оборудование учебной кухни ресторана и рабочих мест:

- рабочее место мастера п/о;
- рабочее место обучающегося;
- основная учебная литература;
- комплект нормативно-технической документации;
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся;
- учебные элементы.

**Учебная кухня ресторана оснащена основным и вспомогательным техническим оборудованием:**

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Стол холодильный с охлаждаемый горкой,

Льдогенератор;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Процессор кухонный;

Плиты электрические ;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Гриль электрический;

Фритюрниц;

Микроволновая печь;

Овоскоп;

Нитрат-тестер;

Машина для вакуумной упаковки;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной,

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная;

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:

Весы настольные электронные;

Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и

транспортировки;  
Набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов;  
Подставка для разделочных досок,  
Термометр со щупом;  
Мерный стакан;  
Венчик;  
Миски (нержавеющая сталь);  
Сито;  
Шенуа;  
Лопатки (металлические, силиконовые);  
Половник;  
Пинцет;  
Щипцы кулинарные;  
Набор ножей «поварская тройка»;  
Корзины для органических и неорганических отходов;  
Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;  
Сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  
Набор сковород диаметром 24см, 32см;  
Гриль сковорода;  
Стрейч пленка для пищевых продуктов;  
Пакеты для вакуумного аппарата;  
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;  
Перчатки силиконовые;  
Тарелки глубокие;  
Тарелки плоские диаметром 24см, 32см;  
Блюдо прямоугольное;  
Тарелки плоские диаметром 24см, 15см.  
Набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов;  
Подставка для разделочных досок,  
Термометр со щупом;  
Мерный стакан;  
Венчик;  
Миски (нержавеющая сталь);  
Сито;  
Шенуа;  
Лопатки (металлические, силиконовые);  
Половник;  
Пинцет;  
Щипцы кулинарные;

Набор ножей «поварская тройка»;  
Корзины для органических и неорганических отходов;  
Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;  
Сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  
Набор сковород диаметром 24см, 32см;  
Гриль сковорода;  
Стрейч пленка для пищевых продуктов;  
Пакеты для вакуумного аппарата;  
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;  
Перчатки силиконовые;  
Тарелки глубокие;  
Тарелки плоские диаметром 24см, 32см;  
Блюдо прямоугольное;  
Тарелки плоские диаметром 24см, 15см.

**Кухня организации питания оснащена оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Стол холодильный с охлаждаемый горкой,  
Льдогенератор;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Слайсер;  
Куттер;  
Процессор кухонный;  
Плиты электрические;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь;  
Гриль электрический;  
Фритюрниц;

Микроволновая печь;  
Овоскоп;  
Нитрат-тестер;  
Машина для вакуумной упаковки;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной,  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная;  
Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:  
Весы настольные электронные;  
Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;  
Набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов;  
Подставка для разделочных досок;  
Термометр со щупом;  
Мерный стакан;  
Венчик;  
Миски (нержавеющая сталь);  
Сито;  
Шенуа;  
Лопатки (металлические, силиконовые);  
Половник;  
Пинцет;  
Щипцы кулинарные;  
Набор ножей «поварская тройка»;  
Корзины для органических и неорганических отходов;  
Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;  
Сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  
Набор сковород диаметром 24см, 32см;  
Гриль сковорода;  
Стрейч пленка для пищевых продуктов;  
Пакеты для вакуумного аппарата;  
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;  
Перчатки силиконовые;  
Тарелки глубокие;  
Тарелки плоские диаметром 24см, 32см;  
Блюдо прямоугольное;  
Тарелки плоские диаметром 24см, 15см.

1. Нормативно-техническая документация;
2. Правила по безопасности труда в учебной кухне ресторана, правила поведения обучающихся в учебной кухне ресторана, инструкции по безопасности труда при работе на оборудовании, правила противопожарной безопасности;
3. Рабочее место мастера / преподавателя с демонстрационным местом.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **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. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 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. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
4. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
5. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с
6. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 240с
7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с.



8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023 <http://docs.cntd.ru/document/420304275>)

**Электронные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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 – 1 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.strovinf.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 8 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. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841>
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – 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.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики**

Учебная практика УП.07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар проводится параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, начиная с третьего семестра в учебных лабораториях образовательного учреждения.

#### **4.4. Кадровое обеспечение учебной практики УП.07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера п/о должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для мастеров п/о, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов.	Организация хранения полуфабрикатов, готовых супов и соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков, десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 7.2. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья.	Организовать рабочее место повара, подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь.	
ПК 7.3. Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.	Использование различных технологий приготовления готовых супов и соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков, десертов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к своей будущей профессии;</li> <li>- ответственное отношение к обучению;</li> <li>- стремление к повышению уровня профессионального мастерства.</li> </ul>	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения работ;</li> <li>- рациональное распределение рабочего/учебного времени в строгом соответствии с графиком;</li> <li>- правильность выполнения стандартных операций с использованием средств механизации и автоматизации;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды</li> </ul>	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- верность решения стандартных и нестандартных ситуациях;</li> <li>- обоснование выбора принятых решений</li> </ul>	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- результативность поиска необходимой информации в различных источниках;</li> <li>- использование информации для решения задач личностного развития;</li> <li>- правильность применения информации для эффективного выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ.
ОК 5. Использовать информационно-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональное использование технологий поиска, отбора,</li> </ul>	Экспертная оценка деятельности на

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	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.	учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ.
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- моделирование производственных ситуаций; - умение распределять роли в команде; - нахождение компромиссов;	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ.
<b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций).	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ.
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- составление плана профессионального и личностного развития; - систематическое повышение квалификации и профессионального мастерства (самоподготовка); - осуществление самоанализа деятельности; - коррекция собственной деятельности.	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ.
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям); - способность к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды.	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ.
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов

		выполнения практических работ
--	--	----------------------------------