

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

Согласовано:

Руководитель ООО «ТС КОМАНДОР»

С.В.Мнязель
24.11.2025 г.



Утверждаю:

Заместитель директора по УПР
КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»

Менжитский Р.А
24.11.2025 г.

Рабочая программа производственной практики

«ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар»

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
сочетание квалификаций, в соответствии с ФГОС СПО
повар,
кондитер

Канск, 2025 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля «ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом №1565 от 09.12.2016г., Минобрнауки РФ.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

Разработчики:

Хайлова Т.И., преподаватель высшей квалификационной категории
Мельникова Т.А., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Содержание

1. Паспорт программы производственной практики.....	4
2. Результаты освоения производственной практики.....	5
3. Структура и содержание производственной практики	7
4. Условия реализации программы производственной практики	13
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар:** (далее рабочая программа) – является вариативной частью образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В рамках освоения данного профессионального модуля студенты осваивают профессию 16675 Повар (Приказ Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»):

Код	Профессиональные компетенции
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи производственной практики модуля – требования к результатам освоения производственной практики модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения производственной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;
- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовление блюд из теста.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных документов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- производить обработку рыбного сырья;
- производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы,
- готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом,

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, оценивать качество готовых блюд.
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие техническим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- правила хранения овощей и грибов;
- ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд и гарниров;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар и соответствующие ему общие компетенции и личностные результаты:

2.1. Перечень общих и профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
OK 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
OK.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
OK.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
OK.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
OK.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного

	ассортимента
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), тем	Производственная практика	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16675 Повар		108
Раздел 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание <ul style="list-style-type: none"> - инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда, санитарным требованиям, в соответствии с инструкциями и регламентами. - организация процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, - организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, - организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из макаронных изделий, 	12
Раздел 2. Приготовление супов и соусов	Содержание <ul style="list-style-type: none"> -инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда, санитарным требованиям, в соответствии с инструкциями и регламентами -организация процесса приготовления, хранения и реализации супов заправочных -организация процесса приготовления, хранения и реализации супов холодных -организация процесса приготовления, хранения и реализации соусов 	12

Раздел 3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание -инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда, санитарным требованиям, в соответствии с инструкциями и регламентами -организация процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента (отварная, припущенная, тушеная) -организация процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента (жареная, запеченная) -организация процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	12
Раздел 4. Приготовление блюд из мяса,	Содержание -инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда, санитарным требованиям, в соответствии с инструкциями и регламентами -организация процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса разнообразного ассортимента (отварная, припущенная, тушеная) -организация процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса разнообразного ассортимента (жареная, запеченная) -организация процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из птицы разнообразного ассортимента	18
Раздел 5. Приготовление хлебобулочных изделий	Содержание -инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда, санитарным требованиям, в соответствии с инструкциями и регламентами -осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	18

	<p>(мелкоштучные)</p> <p>-осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>(плетеные)</p> <p>-осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>(диетический)</p>	
Раздел 6. Приготовление горячих и холодных закусок	<p>Содержание</p> <p>-инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда, санитарным требованиям, в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>-организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, горячих разнообразного ассортимента</p> <p>-организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных разнообразного ассортимента</p> <p>-организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих и холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	12
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	<p>Содержание</p> <p>-инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда, санитарным требованиям, в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>-организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации сладких блюд, разнообразного ассортимента</p> <p>-организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации напитков разнообразного ассортимента</p> <p>-организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации десертов, разнообразного</p>	18

	ассортимента	
	Экзамен квалификационный (6 ч.)	

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводиться на предприятиях общественного питания на основе прямых договоров между организацией и техникумом.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка полуфабрикатов разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2022
2. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник.- М.: Академия, 2024
3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2022
4. Анфимова Кулинария: учебник.- М.: Академия, 2024
5. Производственное обучение по профессии «Повар» Ч 1: учебное пособие.- М.: Академия, 2024
6. Производственное обучение по профессии «Повар» Ч 2: учебное пособие.- М.: Академия, 2024
7. Производственное обучение по профессии «Повар» Ч 3: учебное пособие.- М.: Академия, 2024
8. Производственное обучение по профессии «Повар» Ч 4: учебное пособие.- М.: Академия, 2024

Электронно-образовательные ресурсы

1. Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение"

Дополнительная литература:

1. Кузнецова Н.И., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник.- М.: Академия, 2017.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на учебно-производственных предприятиях питания Красноярского края.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по производственной практике: преподаватели должны постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной

стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года. Образование преподавателя – среднее/высшее профессиональное образование, разряд не ниже 5.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается оценкой освоенных студентами общих и профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Результаты оценки оформляются в виде аттестационного листа по производственной практике, в котором указаны виды, объем работ и качество их выполнения.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. -Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. -Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов. - Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. 	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов		тестирование, экзамен, экспертное наблюдение

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий		выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. -Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов. 	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> -Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. -Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента. -Хранение, отпуск горячих соусов. -Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. 	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение

		выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> -Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. -Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента. -Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров. - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. 	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> -Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. -Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. -Приготовление бутербродов, канапе, холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента. - Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов. -Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и

	<p>-Взаимодействие с потребителями при отпуске продукт</p>	<p>результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка / раздачи. Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранный информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<p>Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации</p>

<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности 	<p>Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; - осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства. 	<p>Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - 	<p>Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик - толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации</p>

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; 	Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту; - демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках 	Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации