

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

Заведующая производством

ООО Авакян г. Волгоград

(наименование организации)

Пономарева Л.И.

(должность, Ф.И.О.)



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

САМОХВАЛОВ С.В.

« 8 » октября 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

**Специальность 19.02.13 «Технология продуктов общественного питания
массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»**

Волгоград, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика программы учебной практики	4
2.	Структура и содержание учебной практики	14
3.	Условия реализации программы	23
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вид деятельности) учебной практики	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.13** «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов».

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

1.1.1. Перечень общих компетенций

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»
ПК 6.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 6.2	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и

	творога, мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 6.3	Готовить супы, компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.
ПК 6.4	Производить обработку, разделку и приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для массового производства. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 6.5	Производить обработку, разделку и приготовление или подготовку основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов и домашней птицы
ПК 6.6	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, холодные закуски и блюда.
ПК 6.7	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие и холодные напитки.

Спецификация ПК разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Теоретические основы технологии приготовления кулинарной продукции			
ПК 6.1.-6.7.	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки кулинарной продукции к реализации; - требования системы качества, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых и измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
Раздел модуля 2. Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов и грибов			
ПК 6.1	<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p>	<p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля приготовления качественной продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания

			<p>персоналом своей ответственности при приготовлении кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для; - возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; - правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента; - правила оформления заявок на склад
--	--	--	--

Раздел модуля 3. Подготовка и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с начинками из фарша

ПК 6.2	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; 	<p>организация работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с начинками из фарша. В соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля приготовления качественной продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности при приготовлении кулинарной продукции; - последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для; - возможные последствия нарушения
---------------	--	--	--

			требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента; - правила оформления заявок на склад
--	--	--	---

Раздел модуля 4. Приготовление супов и соусов

ПК 6.3	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	-организовывать приготовление, готовить супы и соусы, в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса	- организация работ по приготовлению супов и соусов. В соответствии с инструкциями и регламентами; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
--------	---	---	---

Раздел модуля 5. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы

ПК6. 4	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	организовывать приготовление, готовить блюда из рыбы и нерыбного водного сырья, в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	организация работ по приготовлению блюд из рыбы. В соответствии с инструкциями и регламентами; - последовательность выполнения технологических операций; - нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
--------	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса 	<ul style="list-style-type: none"> - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов;
--	--	---	--

Раздел модуля 6. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы

ПК 6.5	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<p>Организовывать приготовление, готовить блюда из мяса и домашней птицы, в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса 	<p>Организация работ по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы. В соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента;
--------	---	---	--

Раздел модуля 7. Приготовление холодных блюд и закусок

ПК 6.6	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда и закуски, в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой холодной кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса 	<p>Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, закусок.
--------	---	--	---

Раздел модуля 8. Приготовление сладких блюд и напитков

ПК 6.7	Организация подготовки рабочих мест, оборудования,	Организовывать приготовление, сладких блюд и напитков, в соответствии с рецептурой, с учетом	Организация работ по приготовлению сладких блюд и напитков;
--------	--	--	---

-ассортимент, требования к качеству,

	инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; - правила оформления заявок на склад
	Контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<p>Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовой кулинарной продукции.</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>- организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>- обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</p> <p>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</p> <p>- оценивать качество органолептическим способом</p> <p>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</p> <p>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>- важность постоянного контроля приготовления качественной продукции работниками производства;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности при приготовлении кулинарной продукции;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>- современные, инновационные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для;</p> <p>- возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>- правила утилизации отходов;</p> <p>- виды, назначение упаковочных материалов,</p> <p>- способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>- условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила оформления заявок на склад</p>

		закусок, готовую кулинарную продукцию; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции	
--	--	--	--

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

Цель учебной практики: освоение вида деятельности «Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»».

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» и Профессиональных Стандартов по профессиям ресторанной индустрии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД), а именно: **«Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3. Готовить супы, компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.

ПК 4. Производить обработку, разделку и приготовление или подготовку полуфабрикатов

из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5. Производить обработку, разделку и приготовление или подготовку основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов и домашней птицы

ПК 6. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, холодные закуски и блюда.

ПК 7. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие и холодные напитки.

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- владения принципами организации приема, хранения сырья, полуфабрикатов и приготовления кулинарной продукции, а также приготовления кулинарной продукции для массового производства;
- определения качества и количества сырья для приготовления кулинарной продукции, а также кулинарной продукции для массового производства;
- контроля по соблюдению правил и режимов хранения сырья, полуфабрикатов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции, а также кулинарной продукции для массового производства;
- приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания, а также в предприятиях питания с организацией массового производства, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- применения пряных овощей и пряностей;
- контроля выбора посуды, инвентаря для приготовления кулинарной продукции, а также кулинарной продукции для функционального питания;
- осуществления контроля качества и безопасности кулинарной продукции, а также кулинарной продукции для массового производства питания;
- соблюдения санитарного режима приготовления кулинарной продукции, а также кулинарной продукции для массового производства;
- чтения и составления технологических карт;
- составления циклического меню с соблюдением последовательности расположения закусок, блюд по приемам питания;
- составления производственной программы для цехов;
- применения профессиональной терминологии;
- организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также кулинарной продукции на предприятиях питания с организацией массового производства;
- контроля подготовки и работы на весоизмерительных приборах;
- контроля по соблюдению санитарных требований к производственным цехам, охране труда, пожарной безопасности;
- адаптации к работе, быть способным к переменам;
- проведения контроля качеством уборки технологического оборудования, весоизмерительных приборов, мойки посуды, инвентаря.

уметь:

- определять качество и количество сырья;
- контролировать способы и приемы обработки овощей, грибов, рыбы, морепродуктов,

- мяса, мясопродуктов, птицы и дичи для приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с массовым производством;
- оценивать качество сырья, пищевых продуктов для приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с массовым производством;
 - соблюдать последовательность операций при приготовлении кулинарной на предприятиях питания, а также на предприятиях с массовым производством;
 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
 - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с массовым производством;
 - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с массовым производством;
 - соблюдать санитарный режим приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с массовым производством;
 - определять степень готовности блюда;
 - составлять простое меню, соблюдая принципы его составления;
 - составлять производственную программу для производственных цехов;
 - организовывать технологический процесс приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с массовым производством;
 - контролировать соблюдение инструкций по подготовке к работе и эксплуатации технологического оборудования, весоизмерительных приборов;
 - контролировать выбор посуды, инвентаря для приготовления кулинарной продукции на предприятиях питания, а также на предприятиях с массовым производством;
 - контролировать соблюдение санитарных требований к производственным цехам, к охране труда, пожарной безопасности.
 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения производственных заданий, профессионального и личностного развития
 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

По окончании практики студент сдаёт дневник-отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли и аттестационный лист, установленной ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли формы.

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

База практики

Программа учебной практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа. Учебная практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем.

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на учебную практику.

Распределение прохождения практики по разделам и темам по времени прохождения (часам, дням) приведены в тематическом плане.

Базой практики являются предприятия питания, обслуживающие социальный контингент

потребителей, оснащенные необходимыми средствами для проведения практических работ по освоению профессиональных компетенций по ПМ06.

1.3. Организация практики

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики по профессии;
- План-график консультаций и проведения контроля за выполнением студентами программы учебной практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование выполнения программы учебной практики и условий проведения практики организациями;
- контролирование выполнения требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период учебной практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;
- выполнение обязанностей поваров функционального питания, в качестве дублера.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля ПМ06:

всего – учебной практики по специальности – **72** часа

в том числе:

- по разделу 1 Теоретические основы технологии приготовления кулинарной продукции – 6 часов;
- по разделу 2. Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов и грибов – 6 часов;
- по разделу 3 Подготовка и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с начинками из фарша – 6 часов;
- по разделу 4 Приготовление супов и соусов – 12 часов;
- по разделу 5 Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы – 12 часов;
- по разделу 6 Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы – 18 часов;
- по разделу 7 Приготовление холодных блюд и закусок – 6 часов;
- по разделу 8 Приготовление сладких блюд и напитков – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Коды профессиональных, общих компетенций	Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
ПК 6.1-6.7 ОК.1-9	Раздел модуля 1. Теоретические основы технологии приготовления кулинарной продукции	6
ПК 6.1. ОК.1-9	Раздел модуля 2. Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов и грибов	6
ПК 6.2. ОК.1-9	Раздел модуля 3. Подготовка и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с начинками из фарша	6
ПК6.3. ОК.1-9	Раздел модуля 4. Приготовление супов и соусов	12
ПК6.4. ОК.1-9	Раздел модуля 5. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы	12
ПК6.5. ОК.1-9	Раздел модуля 6. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы	18
ПК6.6. ОК.1-9	Раздел модуля 7. Приготовление холодных блюд и закусок	6
ПК6.7. ОК.1-9	Раздел модуля 8. Приготовление сладких блюд и напитков	6
	Всего	72
	Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) учебной практики	Виды работ	Содержание выполнения работ	Кол-во часов
	Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления кулинарной продукции.			6
ПК 6.1-6.7 ОК.1-9	Вводное занятие	Ознакомление с предприятием	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием общественного питания с технологическим процессом, составом помещений, их назначением на предприятии с организации – базы практики. Прохождение всех видов инструктажей по охране труда, пожарной безопасности, техники безопасности на предприятии (базе практики). 2. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к процессам приема сырья, продуктов, производства и подготовки кулинарной продукции функционального питания к реализации при выполнении работ на предприятии (базе практики). 3. Ознакомление с темами разделов тематического плана прохождения учебной практики и графиком прохождения (по цехам, участкам, сменам, рабочим местам). Ознакомление студентов с ведением отчетности и критериями оценок по итогам учебной практики. 	6
ПК 6.1 ОК.1-9	Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов и грибов			6
ПК 6.1 ОК.1-9	Тема 2.1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, гарниров из овощей, плодов, грибов.	Отработать последовательность и правила выполнения действий при обработке традиционных овощей и грибов, приготовлении п/ф и блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь подбирать оборудование, инвентарь, посуду. Соблюдать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении полуфабрикатов, блюд из овощей и грибов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы повара по обработке сырья в заготовочном овощном цехе. Оценка качества органолептическим способом традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов по заданию повара. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, гарниров из овощей, плодов, грибов.. <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте 	6

	Раздел 3. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.			6
ПК 6.2 ОК.1-9	Тема 3.1. Технологический процесс подготовки и приготовления полуфабрикатов и готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	Выполнение производственной деятельности по организации работ по приготовления блюд и гарниров из, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка по заданию повара зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, творога для приготовления блюд и гарниров. Организация рабочего места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара. 2. Приготовление полуфабрикатов и готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 	6
ПК 6.2 ОК.1-9	Тема 3.2. Технологический процесс подготовки и приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из яиц и творога	Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд из яиц и творога.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места повара. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Приготовление полуфабрикатов и готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 	
ПК 6.2 ОК.1-9	Тема 3.3. Технологический процесс подготовки и приготовления полуфабрикатов и готовых мучных блюд из теста с фаршем.		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места повара. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из теста с фаршем. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода готовых мучных блюд из теста с фаршем. 5. Приготовление полуфабрикатов и готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности 	

			готовой продукции.	
ПК 6.3 ОК.1-9	Раздел модуля 4. Приготовление супов и соусов			12
ПК 6.3 ОК.1-9	Тема 4.1. Технологический процесс приготовления супов.	Выполнение производственной деятельности по организации работ по приготовлению супов и соусов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка по заданию повара основных и дополнительных продуктов для приготовления супов и соусов. Организация рабочего места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара 2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 4. Приготовление полуфабрикатов и готовых супов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 	6
ПК 6.3 ОК.1-9	Тема 4.2. Технологический процесс приготовления соусов.	Организация рабочих мест в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд по приготовлению соусов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места повара. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода соусов. 5. Приготовление полуфабрикатов и готовых соусов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 	6
ПК 6.4 ОК.1-9	Раздел модуля 5. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы			12
ПК 6.4 ОК.1-9	Тема 5.1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и	Выполнение производственной деятельности по организации работ по приготовлению блюд	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара. 2. Оценка качества органолептическим способом живой, охлажденной и мороженой рыбы, нерыбного водного сырья. Обработка по заданию повара различными 	12

	блюд из рыбы с костным скелетом.	из рыбы с костным скелетом Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	<p>методами чешуйчатую рыбу с костным скелетом.</p> <p>3. Обработка по заданию повара различными методами бесчешуйчатую рыбу округлой и плоской формы с костным скелетом по заданию повара. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из рыбы. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из рыбы.</p>	
ПК 6.4 ОК.1-9	Тема 5.2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы с хрящевым скелетом.	Организация рабочих мест в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья при выборе формовки и хранению полуфабрикатов	<p>1. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>2. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>3. Выбор способов обработки редких и экзотических видов рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии заказа.</p> <p>4. Выбор способов формовки, приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья разными методами.</p> <p>5. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>6. Хранение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p>	
ПК 6.4 ОК.1-9	Тема 5.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из нерыбного водного сырья.	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд из нерыбного водного сырья.	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд из нерыбного водного сырья.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки.</p>	
ПК 6.5 ОК.1-9	Раздел 6. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы			18

ПК 6.5 ОК.1-9	Тема 6.1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.	Выполнение производственной деятельности по организации работ по приготовлению блюд из мяса домашних животных, домашней птицы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания 2. Обработка мяса и мясопродуктов по заданию повара. Подготовка мяса: зачистка, оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, разделка. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанное мясо, мясных продуктов. Хранить обработанное мясо, мясные продукты, в охлажденном и замороженном виде. 3. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 4. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 5. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. 	18
ПК 6.6 ОК.1-9	Раздел 7. Приготовление холодных блюд и закусок			6
ПК 6.6 ОК.1-9	Тема 7.1. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок.	Выполнение производственной деятельности по организации работ в холодном цехе.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания. 2. Подготовка по заданию повара основных и дополнительных продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. 3. Приготовление бутербродов из гастрономических продуктов порциями, оформление и подача. Приготовление, оформление и подача салатов. Приготовление и оформление простых холодных закусок из грибов, овощей, рыбы и мяса по заданию повара. 4. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 5. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для холодных блюд и закусок. 6. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки.</p>	6

	Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков			6
ПК 6.7 ОК.1-9	Тема 8.1. Технологический процесс приготовления сладких блюд	Выполнение производственной деятельности по организации работ при приготовления сладких блюд и напитков и реализации готовой продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка по заданию повара основного и дополнительного сырья для приготовления сладких блюд: напитков, железированных сладких блюд, горячих сладких блюд. 2. Организация рабочего места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания. 3. Приготовление сладких блюд и напитков по заданию повара. 4. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 5. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для сладких блюд и напитков. 6. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 7. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. 	6
	Итого			72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие **производственных цехов** (заготовочных, доготовочных, мучного) на предприятии питания (базе практики).

А так же:

- Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.
- Наглядные пособия:
 - комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации (рабочая тетрадь, методические рекомендации);
- комплект нормативной документации.
- Спец. одежда (обувь, куртка, брюки, колпак, фартук, полотенце).
- Технические средства обучения:
 - ПК каждому обучающемуся на подгруппу;
 - проектор,
 - фото- камера;
 - принтер;
 - программное обеспечение общего и профессионального назначения;
 - калькулятор, письменные принадлежности.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на предприятиях питания:

Наименование цеха и рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
1	2	3
Мясо- рыбный цех	Ванна моечная Разрубочный стул Стол производственный Универсальный привод Стеллаж передвижной Мясорубка Куттер (Бликсер) Холодильный шкаф Рыбочистка	кастрюли; разделочные доски; Ножи мясо и рыборазделочные производственные;
Овощной цех	Ванна моечная Картофелечистка Стол для дочистки картофеля и корнеплодов Стол производственный Универсальный привод Холодильный шкаф Стол для чистки лука Подтоварник	Ножи: коренчатый, карбовочный, для чистки овощей, для удаления глазков, Терки для овощей Приспособление для протирания овощей Контейнеры для хранения очищенных овощей Бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки
Мучной цех	Пароконвектоматы Жарочный шкаф Пекарский шкаф Тестомесы Весы Плиты для варки сиропов Взбивалки	напитная посуда гастроёмкости, ножи, лопатки, доски разделочные, Противни Кондитерские листы

Миксеры
 Столы производственные
 Стеллажи (стационарные и передвижные)

Горячий цех

Расстоечные шкафы

- электроплита;
- гриль;
- котел пищеварочный;
- кипятильник непрерывного действия;
- шкаф жарочный;
- пароконвектомат;
- универсальный привод;
- холодильный шкаф;
- шкаф шоковой заморозки;
- блендер;
- весы настольные;
- рабочий стол;
- моечные ванны

Холодный цех

- холодильные шкафы
- универсальный привод;
- холодильные прилавки;
- шкаф шоковой заморозки;
- блендер;
- слайсер;
- соковыжималка;
- весы настольные;
- рабочий стол;
- горка для гарниров;
- моечная ванна;

кастрюли(кастрюли, карабины для варки рыбы);

- сотейники;
- сковороды;
- разделочные доски;
- ножи;
- гастроемкости;
- сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой;
- грохот

- кастрюли;
- разделочные доски;
- ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический;
- гастроемкости;
- скребок для масла;
- ручной маслоделитель;
- приспособление для украшения овощей;
- яйцerezка;
- формочки для заливных блюд;
- формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе;
- лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд;
- вилка поварская;
- тарелки;
- ложки, вилки, кремaнки;

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ 06 «Выполнение работ по рабочей профессии Повар» является освоение **разделов:**

1. Теоретические основы технологии приготовления кулинарной продукции
2. Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов и грибов
3. Подготовка и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с начинками из фарша
4. Приготовление супов и соусов
5. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы
6. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
7. Приготовление холодных блюд и закусок
8. Приготовление сладких блюд и напитков

При проведении учебной практики в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. 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

14. 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:

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

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

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

28. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

36. (Электронные)

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

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмов Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

(электронные)

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><i>ПК 6.1</i> Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определения количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания
<p><i>ПК 6.2</i> Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определения количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания
<p><i>ПК 6.3</i> Готовить супы, компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p>

простые холодные и горячие соусы	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания
ПК 6.4 Производить обработку, разделку, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания
ПК 6.5 Производить обработку, разделку, приготовление или подготовку основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов и домашней птицы.	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления

	<ul style="list-style-type: none"> - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<ul style="list-style-type: none"> - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания
<p><i>ПК6.6</i> Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, холодные закуски и блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд - Точность проведения бракеража готовых блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций; Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания
<p><i>ПК 6.7</i> Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие и холодные напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд и напитков, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении п/ф, блюд и напитков - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф, блюд и напитков с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф, блюд и напитков - Точность проведения бракеража готовых п/ф, блюд и напитков, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф, готовых блюд и напитков до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию 	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания

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
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p>	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике

	<p>приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>	
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: - соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения,	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике

	<p>характерными для данной специальности.</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения</p>	
<p>ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессиональный модуль 06
Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

Специальность 19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Ф.И.О. студента _____

Группа _____ курс _____

1. Место проведения практики (организация, структурное подразделение), наименование, юридический адрес: _____

2. Время прохождения практики с _____ по _____

3. Виды и объем работ для студентов во время практики:

№ п/п	Виды работ	Объем часов	Дни
1.	Раздел модуля 1. Теоретические основы технологии приготовления кулинарной продукции	6	1
2.	Раздел модуля 2. Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов и грибов	6	1
3.	Раздел модуля 3. Подготовка и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с начинками из фарша	6	1
4.	Раздел модуля 4. Приготовление супов и соусов	12	2
5.	Раздел модуля 5. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы	12	2
6.	Раздел модуля 6. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы	18	3
7.	Раздел модуля 7. Приготовление холодных блюд и закусок	6	1
ИТОГО		72	12

4. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (по 5-ти бальной шкале)

№ п/п	Виды работ	Оценка/ подпись
1.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	
	Последовательность и правильность выполнения действий при обработке традиционных овощей и грибов, приготовлении п/ф и блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, уметь подбирать оборудование, инвентарь, посуду.	
	Соблюдать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении полуфабрикатов, блюд из овощей и грибов.	
	Выполнение производственной деятельности по организации работ по приготовления блюд и гарниров из, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем.	
2.	Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд из яиц и творога.	
	Выполнение производственной деятельности по организации работ по приготовлению супов и соусов.	
	Организация рабочих мест в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд по	

приготовлению соусов.	
Выполнение производственной деятельности по организации работ по приготовлению блюд из рыбы с костным скелетом Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	
Организация рабочих мест в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья при выборе формовки и хранению полуфабрикатов.	
Выполнение производственной деятельности по организации работ по приготовлению блюд из мяса домашних животных, домашней птицы.	
Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанное мясо, мясных продуктов. Хранить обработанное мясо, мясные продукты, в охлажденном и замороженном виде.	
Выполнение производственной деятельности по организации работ в холодном цехе.	
Выполнение производственной деятельности по организации работ при приготовлении сладких блюд и напитков и реализации готовой продукции.	

* - дополнительный балл

6. Освоенные компетенции

	Освоенные компетенции	Да/нет
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	

ОТЗЫВ

Во время прохождения учебной практики студент (ка) _____

Руководитель практики от предприятия _____

(Ф.И.О. ДОЛЖНОСТЬ) М.П.
