

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Рег. №

«Утверждаю»
Заместитель директора
по учебной работе
_____ О.Г. Сердюкова
30 августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**
для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 г.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчики:

Агапова И. Ю., преподаватель специальных дисциплин

Согласовано:

ИП Стадник Т.А. _____ Т.А. Стадник

Педагог - библиотекарь _____ В.О. Абдурафеева

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин.

Протокол № 1 от «29» августа 2023 года

Председатель цикловой комиссии _____ Т.В. Ситник

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	27
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	30

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.2 Место производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

1.3 Цели и задачи производственной практики

Содержание программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих направлено на достижение следующих целей:

- углубление и совершенствование обучающимися первоначального профессионального практического опыта в рамках профессионального модуля Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих;
- развитие исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- адаптация обучающихся к реальным условиям производства и создание возможностей для будущего трудоустройства в предприятиях общественного питания

В основу практического обучения положены следующие направления:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой обучающихся;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами производства

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением профессионального образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

1.3 Требования к результатам освоения производственной практики:

В результате освоения программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;
- подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;
- приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;
- отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.

уметь:

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- использовать посудомоечные машины;
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;
- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;
- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- нарезать и формовать овощи и грибы;
- подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;
- готовить блюда и гарниры из овощей;
- готовить каши и гарниры из круп;
- готовить блюда из яиц;
- готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;
- готовить блюда из бобовых;
- готовить блюда из рыбы;
- готовить блюда из морепродуктов;

- готовить блюда из мяса и мясных продуктов;
- готовить блюда из домашней птицы;
- готовить мучные блюда;
- готовить горячие напитки;
- готовить сладкие блюда;
- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;
- порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;
- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами);
- принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;
- проводить приготовления простой и основной кулинарной продукции с учетом стандартов компетенции «Поварское дело».

знать:

- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

В результате освоения программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающийся должен: обучающийся должен освоить **профессиональные компетенции:**

ПК.7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК.7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд,

напитков и кулинарных изделий

В результате освоения программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающийся должен: обучающийся должен освоить

общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В рамках реализации программы воспитания ГБ ПОУ РК «ФПТ» на производственной практике по профессиональному модулю **ПМ.07 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** реализуются следующие личностные результаты (ЛР):

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.

ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

ЛР 16 Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития Республики Крым, готовый работать на их достижение.

ЛР 17 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.

ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР 19 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

ЛР 20 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.

ЛР 21 Активно применяющий полученные знания на практике.

ЛР 22 Содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

ЛР 23 Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.

1.5 Особенности организации обучения по производственной практике для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Перечень учебно- методического обеспечения для обучающихся по дисциплине (МДК).

Учебно- методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

С нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

С нарушением зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

С нарушением опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

1.6 База практики

Программа производственной практики предусматривает выполнение обучающимися функциональных обязанностей, связанных с профессиональной деятельностью.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключенных между предприятием и техникумом.

1.7 Организация практики

Для проведения производственной практики в техникуме разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики;
- приказ о распределении студентов на практику.
- В основные обязанности руководителя практики от техникума входят:
- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми.
- Обучающиеся при прохождении производственной практики обязаны:
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.8 Контроль работы обучающихся и отчетность

По итогам производственной практики обучающиеся представляют заполненный дневник по практике с выполненным планом производственной практики и аттестационный лист от руководителя практики

Текущий контроль прохождения практики осуществляется путем контроля за выполнением обучающимися тематического плана производственной практики.

Аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

1.9 Количество часов на освоение программы производственной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 108 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

2.1 Тематический план и содержание производственной практики

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Код и наименование профессионального модуля, раздела	Кол-во часов	Наименования тем производственной практики	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, экскурсии, состав выполнения работ	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 7.1, ПК 7.2 ОК.01 - ОК.06 ОК.09 - ОК.11; ЛР 1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	108			
ПК 7.1 ОК.01 - ОК.06 ОК.09 - ОК.11; ЛР 1, 2, 9, 10, 14, 15, 17, 18, 19, 21, 22, 23	Раздел 1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	18	Ведение. Тема 1 Выполнение работ по подготовке и уборке своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Содержание учебного материала, виды работ	18

		<p>Тема 1.1 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - прибытие на базу прохождения практики, прохождение инструктажа по ТБ, знакомство с руководством, требованиями со стороны администрации, распределение по рабочим местам; - подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - 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; 	6
		<p>Тема 1.2 Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования в соответствии с правилами техники безопасности, охраны труда; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; 	6
		<p>Тема 1.3 Выполнение работ по уборке своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты). 	6

ПК 7.1, ПК 7.2 ОК.01 - ОК.06 ОК.09 - ОК.11; ЛР 1, 2, 9, 10, 13, 15, 16, 17, 19, 20, 22, 23	Раздел 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	90	Тема 2 Приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового производства Тема 2.1 Выполнение заданий повара по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала, виды работ – упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; – подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов; – обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; – процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки продукции по заданию повара; – порционирование (комплектация), раздача блюд, и кулинарных изделий по заданию повара; – помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, и кулинарных изделий, и их презентации; - организация хранения готовой продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка;	90 6

			<p>Тема 2.2 Выполнение заданий повара по приготовлению каш и гарниров из круп</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой простой и основной кулинарной продукции на вынос и для транспортирования; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - расчет стоимости простой и основной кулинарной продукции. <ul style="list-style-type: none"> - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении каш и гарниров из круп или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления каш и гарниров из круп; - процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки продукции по заданию повара; - порционирование (комплектация), раздача блюд, и кулинарных изделий по заданию повара; - помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, и кулинарных изделий и их презентации; - организация хранения готовой продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой простой и основной кулинарной продукции на 	6
--	--	--	---	---	---

			<p>Тема 2.3 Выполнение заданий повара по приготовлению блюд и гарниров из бобовых, кукурузы и макаронных изделий</p>	<p>вынос и для транспортирования; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - расчет стоимости простой и основной кулинарной продукции.</p> <p>–упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и гарниров из бобовых, кукурузы и макаронных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; –подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых, кукурузы и макаронных изделий; –процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки продукции по заданию повара; –порционирование (комплектация), раздача блюд и кулинарных изделий по заданию повара; –помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; – организация хранения готовой продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; - отпуск готовых блюд и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой простой и основной кулинарной продукции на вынос и для транспортирования; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - расчет стоимости простой и основной кулинарной продукции.</p>	6
--	--	--	--	--	---

			<p>Тема 2.4 Выполнение заданий повара по приготовлению блюд из яиц, творога</p>	<ul style="list-style-type: none"> –упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из яиц и творога или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; –подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд из яиц и творога; –процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки продукции по заданию повара; –порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; –помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; – организация хранения готовой продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой простой и основной кулинарной продукции на вынос и для транспортирования; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - расчет стоимости простой и основной кулинарной продукции. 	6
			<p>Тема 2.5 Выполнение заданий повара по приготовлению</p>	<ul style="list-style-type: none"> – упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении бульонов, отваров и горячих соусов или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и 	6

			<p>бульонов, отваров и горячих соусов</p>	<p>условиям хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления бульонов, отваров и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; – процеживание, протираание, замешивание, измельчение по заданию повара; – порционирование (комплектация), раздача блюд, и кулинарных изделий по заданию повара; – помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд и кулинарных изделий и их презентации; – организация хранения готовой продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой простой и основной кулинарной продукции на вынос и для транспортирования; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - расчет стоимости простой и основной кулинарной продукции. 	
			<p>Тема 2.6 Выполнение заданий повара по приготовлению супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении супов или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; – подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, 	<p>6</p>

			<p>жиров, сахара и других продуктов для приготовления супов по заданию повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> – процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки продукции по заданию повара; – порционирование (комплектация), раздача блюд и кулинарных изделий по заданию повара; – помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд и кулинарных изделий и их презентации; – организация хранения готовой продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой простой и основной кулинарной продукции на вынос и для транспортирования; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - расчет стоимости простой и основной кулинарной продукции. <p>Тема 2.7 Выполнение заданий повара по приготовлению рыбных полуфабрикатов, блюд из рыбы</p> <ul style="list-style-type: none"> – упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении рыбных полуфабрикатов, блюд из рыбы или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; – подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления рыбных полуфабрикатов, блюд из рыбы; – процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки продукции по 	6
--	--	--	---	---

			<p>Тема 2.8 Выполнение заданий повара по приготовлению полуфабрикатов, блюд из нерыбных продуктов моря</p>	<p>заданию повара; – порционирование (комплектация), раздача блюд и кулинарных изделий по заданию повара; – помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; организация хранения готовой продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой простой и основной кулинарной продукции на вынос и для транспортирования; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - расчет стоимости простой и основной кулинарной продукции.</p> <p>– упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов, блюд из нерыбных продуктов моря или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; – подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления полуфабрикатов, блюд из нерыбных продуктов моря; – процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки продукции по заданию повара; – порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; – помощь повару в производстве сложных, фирменных и</p>	6
--	--	--	--	--	---

			<p>национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организация хранения готовой продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой простой и основной кулинарной продукции на вынос и для транспортирования; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - расчет стоимости простой и основной кулинарной продукции. <p>Тема 2.9 Выполнение заданий повара по приготовлению полуфабрикатов из мяса, блюд из мяса и мясных продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> –упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов из мяса, блюд из мяса и мясных продуктов или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; –подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления полуфабрикатов из мяса, блюд из мяса и мясных продуктов; –процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки продукции по заданию повара; –порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; –помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; 	6
--	--	--	--	---

			<p>Тема 2.10 Выполнение заданий повара по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, блюд из домашней птицы и дичи</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организация хранения готовой продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой простой и основной кулинарной продукции на вынос и для транспортирования; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - расчет стоимости простой и основной кулинарной продукции. <ul style="list-style-type: none"> – упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, блюд из домашней птицы и дичи или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; – подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, блюд из домашней птицы и дичи; – процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки продукции по заданию повара; – порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; – помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; – организация хранения готовой продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности 	6
--	--	--	---	--	---

			<p>Тема 2.11 Выполнение заданий повара по приготовлению салатов, основных холодных закусок</p>	<p>продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой простой и основной кулинарной продукции на вынос и для транспортирования; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - расчет стоимости простой и основной кулинарной продукции. <ul style="list-style-type: none"> – упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении салатов, основных холодных закусок, оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; – подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления салатов, основных холодных закусок; – процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки продукции по заданию повара; – порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; – помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; – организация хранения готовой продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; 	6
--	--	--	--	--	---

			<p>Тема 2.12 Выполнение заданий повара по приготовлению холодных рыбных и мясных блюд, холодных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой простой и основной кулинарной продукции на вынос и для транспортирования; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - расчет стоимости простой и основной кулинарной продукции. <ul style="list-style-type: none"> - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении холодных рыбных и мясных блюд, холодных соусов, оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления холодных рыбных и мясных блюд, холодных соусов; - процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки продукции по заданию повара; - порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; - помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; - организация хранения готовой продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, 	6
--	--	--	--	--	---

			<p>Тема 2.13 Выполнение заданий повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд</p>	<p>порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой простой и основной кулинарной продукции на вынос и для транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - расчет стоимости простой и основной кулинарной продукции. <ul style="list-style-type: none"> – упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении холодных и горячих сладких блюд, оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; – подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд; – процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки продукции по заданию повара; – порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; – помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; – - организация хранения готовой продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. <ul style="list-style-type: none"> - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой простой и основной кулинарной продукции на вынос и для транспортирования; 	6
--	--	--	---	---	---

			<p>Тема 2.14 Выполнение заданий повара по приготовлению десертов и горячих напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - расчет стоимости простой и основной кулинарной продукции. - упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении десертов, горячих напитков, оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления десертов, горячих напитков; - процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки продукции по заданию повара; - порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; - помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; - организация хранения готовой продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой простой и основной кулинарной продукции на вынос и для транспортирования; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - расчет стоимости простой и основной кулинарной продукции. 	6
--	--	--	---	--	---

			<p>Тема 2.15 Выполнение заданий по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; – подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы; – процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинки продукции по заданию повара; – порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; – помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; – - организация хранения готовой продукции на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой простой и основной кулинарной продукции на вынос и для транспортирования; - прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара; - расчет стоимости простой и основной кулинарной продукции. 	6
ВСЕГО часов		108			108

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключенных между предприятием и техникумом.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость современным технологическим оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

3.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится как итоговая (концентрированная) практика по завершению модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках освоения данного модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Производственная практика проводится под руководством преподавателей техникума и специалистов предприятия-базы практики.

На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача квалификационного экзамена по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Квалификационный экзамен предусматривает выполнение комплексного практического задания по приготовлению сложных холодных и горячих десертов. Комплексное практическое задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно.

3.3 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость современными аппаратно-программными средствами;
- оснащённость современным технологическим оборудованием.

3.4 Информационное обеспечение производственной практики.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации 09 марта 2022 года № 113 н. (зарегистрирован

Министерством юстиции Российской Федерации 11.04.2022г. № 68148).

4. ГОСТ 31984 – 2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ 30524 – 2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 31988 – 2012. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 31986 – 2012. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
9. ГОСТ Р 12.0.001-2013 Система стандартов безопасности труда. Основные положения
10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
11. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
12. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

Учебные пособия и учебники

13. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>
14. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>
15. Макарова, Н. В. Технология рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-4488-1215-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106862>
16. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов: Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92185>

Дополнительная литература:

Периодические издания: «Наша кухня».

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.russianfood.com/> - база рецептов первых и вторых блюд, напитков, закусок, десертов. Рейтинг рецептов. Статьи, советы, кулинарные новости.
2. <http://www.gastronom.ru/> - коллекция рецептов. Мастер-классы приготовления блюд на видео. Энциклопедия продуктов и напитков. Советы диетологов. Кулинарная школа. Обзоры ресторанов Москвы.
3. <http://findfood.ru/> - самая большая энциклопедия продуктов питания. Содержание витаминов, минералов в продуктах. Кулинарные рецепты, подсчет калорий, пищевой ценности на основе ингредиентов.

3.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания; инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися практических работ на предприятии, сдачи отчета, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результатом освоения производственной практики по профессиональному модулю является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Основой такой готовности является сформированность у обучающихся всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели и критерии оценки
ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Организация рабочего места	<ul style="list-style-type: none">– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления простой и основной кулинарной продукции);– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых изделий (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

		<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей.</p>
<p>ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>–адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>–оптимальность процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>–демонстрация навыков работы с инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием;</p> <p>–соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>–правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации простой и основной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>–соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в

		<p>чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы простой и основной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования простой и основной кулинарной продукции при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий.
<p>ОК 01 Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения

		<p>этапов решения задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Информация, необходимая для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<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 отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Работа в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного</p>	<p>Устная и письменная коммуникация</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе

контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Гражданско-патриотическая позиция	– понимание значимости своей профессии
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Профессиональная документация на государственном и иностранном языках	–адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); –адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; –точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); –правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Предпринимательская деятельность	–точность определения сущности предпринимательства, его видов; –адекватность понимания значения малого бизнеса для экономики страны –точность определения мер господдержки малому бизнесу, точность определения видов предпринимательских рисков и методов их минимизации.

