

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Керченский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания  
ООО «Судостроительный завод  
«Залив»»

 Т.А. Вышковская

 ДОКУМЕНТОВ  
«ЗО» 2020 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК  
«Керченский  
технологический техникум»

 М.Е. Тимохов

 «ЗЗ» 2020 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

г. Керчь

2020г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: ГБП ОУ РК « Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Балагуш Светлана Леонидовна – мастер производственного обучения первой категории

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от « 31 » 08 2010 г.

Председатель \_\_\_\_\_ Коробецкая А.Н.

Программа рекомендована к утверждению на заседании Методического совета ГБП ОУ РК «КТТ»

Протокол № 1 от « 31 » 08 2010 г.

Председатель МС \_\_\_\_\_ Коробецкая А.Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
2	<b>РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	6
3	<b>ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	8
4	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	10
5	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	15
6	<b>ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ</b>	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида деятельности ВПД: ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочей 16675 «Повар»

ПК 7. 1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7. 2 Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 7.3 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 7.4 Готовить бульоны, отвары, супы несложного приготовления.

ПК 7.5 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей

ПК 7.6 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.

ПК 7. 7 Готовить и оформлять горячие напитки.

## 1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики:

формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии рабочей 16675 «Повар»** обучающийся должен приобрести практический опыт:

<i>Вид профессиональной деятельности</i>	<i>Требования к приобретенному опыту</i>
<b>Выполнение работ по профессии рабочей «Повар»</b>	<b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;</li> <li>– виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;</li> <li>– признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;</li> <li>– правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;</li> <li>– назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</li> </ul>
	<b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;</li> <li>– варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;</li> <li>– жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной)</li> <li>– запекать овощные и крупяные изделия;</li> <li>– процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;</li> <li>– порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.</li> </ul>
	<b>иметь практический опыт:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>– обработки рыбного сырья;</li> <li>– приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>– приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>– подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>– приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>– подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога</li> </ul>

**1.3 Общий объем времени, предусмотренный на освоение программы учебной практики:  
Всего: 180**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися вида профессиональной деятельности по ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии в рамках профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочей 16675 «Повар»** (ВПД) приготовление блюд из овощей и грибов, приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, приготовление супов и соусов, приготовление блюд из рыбы, приготовление блюд из мяса и домашней птицы, приготовление холодных блюд и закусок, приготовление сладких блюд и напитков необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК7.2	Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 7.3	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 7.4	Готовить бульоны, отвары, супы несложного приготовления.
ПК 7.5	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей
ПК 7.6	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.
ПК 7.7	Готовить и оформлять горячие напитки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Количество часов
ПК 7.1 - ПК 7.7	<b>ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>	72

#### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование профессиональных модулей, разделов ПП и тем	Содержание практики	Объем часов
<b>ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>		72
<b>Раздел УП 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов.	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для горячих блюд. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из овощей, картофельное пюре, картофель отварной, овощи припущенные в молочном соусе, морковь припущенная, картофель жаренный во фритюре, зразы картофельные, капуста тушеная, рагу из овощей, картофельная запеканка, голубцы овощные. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.	6
<b>Раздел УП 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, муки, яиц, творога</b>		
<b>Тема 2.1</b> Приготовление каш и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента <b>Тема 2.2</b> Приготовление блюд из	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления каш и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, гречневая каша, рисовая каша рассыпчатая, макароны отварные, лапшевник с творогом. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.	6

<p>творога, мучных блюд из теста, разнообразного Ассортимента.</p>	<p>3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления яйца вкрутую, омлет, пудинг из творога, вареники с творогом, сырники из творога, запеканка из творога, пирожки жареные, пончики, ватрушки, пицца. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>
<p><b>Раздел УП 3. Приготовление супов и соусов</b></p>		
<p><b>Тема 3.1</b> Приготовление щей, борщей, приготовление рассольников, солянок, приготовление овощных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, приготовление молочных, холодных, сладких и прозрачных супов</p>	<p>4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления супов, щи из свежей капусты, щи из свежей капусты с картофелем, борщ, борщ с капустой и картофелем, рассольник, рассольник домашний, солянка сборная мясная, суп молочный с макаронными изделиями, бульон с фрикадельками, окрошка овощная. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 3.2</b> Приготовление простых горячих соусов, приготовление простых холодных соусов</p>	<p>5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления соусов красного и белого и их производных соус красный и белый основной, соус красный кисло-сладкий, соус томатный, молочных, сметанных, сладких, яично-масляных смесей, салатных заправок, соус молочный сладкий, соус сметанный, соус польский, масло зеленое. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>
<p><b>Раздел УП 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.</b></p>		
<p><b>Тема 4.1</b> Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной рыбы основным способом и во фритюре, запеченной рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы</p>	<p>6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления блюд из рыбы, рыба отварная, припущенная, рыба жаренная с зеленым маслом, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, тефтели рыбные, котлеты и биточки рыбные. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>
<p><b>Раздел УП 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b></p>		

<p><b>Тема 5.1</b> Приготовление блюд из отварного, жареного крупным куском мяса, мелким куском, жареного порционным куском. Приготовление блюд из тушеного, запечённого мяса. Приготовление блюд из рубленой массы. Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов. Приготовление блюд из птицы</p>	<p>7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления блюд, мясо отварное, свинина жареная, грудинка фаршированная, бефстроганом, поджарка бифштекс, лангет, котлета натуральная, мясо шпигованное мясо, тушеное, запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом, бифштекс рубленый, люля-кебаб котлеты, биточки, тефтели язык отварной, печень жареная котлеты по-киевски, котлеты рубленые из птицы, шницель. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>
<p><b>Раздел УП 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b></p>		
<p><b>Тема 6.1</b> Приготовление бутербродов открытых и закрытых. Приготовление салатов из сырых, варёных овощей. Приготовление винегретов.</p>	<p>8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления бутербродов с сыром, с колбасой сэндвичи салат из свежих помидоров, салат из белокочанной капусты, салат витаминный, салат рыбный, салат картофельный, салат мясной, салат столичный, винегрет овощной. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 6.2</b> Приготовление блюд и закусок из яиц и грибов. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса. Приготовление паштета из печени. Приготовление Студней.</p>	<p>9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления блюд. Яйца фаршированные, грибы соленые или маринованные с луком сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом, сельдь рубленая, рыба отварная с гарниром и хреном, Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения. 10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления блюд рыба жаренная под маринадом, ветчина с гарниром, мясо отварное с гарниром паштет из печени студень говяжий. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.</p>	<p>12</p>
<p><b>Раздел УП 7. Приготовление сладких блюд и напитков</b></p>		

<p><b>Тема 7.1</b>  Приготовление компотов  Приготовление желе  Приготовление горячих сладких блюд  Приготовление десертов</p>	<p>10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления компот из свежих плодов и ягод, компот из сухих фруктов и ягод, компот из смеси сухофруктов  кисель из свежих ягод, кисель молочный, желе яблочное, желе из плодов и ягод свежих  пудинг рисовый, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками банановый десерт, пудинг с консервированными плодами, мусс, самбук. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>
<p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p>	<p>6</p>	
<p><b>Всего</b></p>	<p>72</p>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум», осуществляет образовательную деятельность по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** и располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение «Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

#### Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь;
- Микроволновая печь;
- Плита электрическая;
- Плита индукционная;
- Фритюрница;
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Миксер для коктейлей;
- Кофемолка;
- Набор инструментов для карвинга;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Производственный стол с металлическим покрытием
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной
- Информационное обеспечение

## **4.2. Информационное обеспечение обучения .Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники**

- 1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начал. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.– 210 с.
- 2.Богатырева Е.А.Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учеб. пособия:- М.: Академкнига/Учебник, 2016,-185с.:ил.
- 3.Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.-320с.
- 4.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.-240с.
- 5.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.-288с., [16]с. цв. ил.
- 6.Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начал. проф. ооразования.– М.: издательский центр «Академия», 2016.– 512 с.

### **Дополнительные источники:**

- 1.Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для сред. проф. ооразования.– М.: издательский центр «Академия», 2012.– 190 с.
- 2.Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. – (ЭБС «Знаниум»).

### **Нормативно-правовые источники:**

1. ГОСТ Р 50647-94"Общественное питание. Термины и определения"
2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
6. ТИ Р М-045-2002 (Типовая инструкция по охране труда для повара)
7. СанПин 42-123-5774-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания

#### **Интернет- ресурсы:**

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/> (дата обращения: 20.08.2013)
2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/> (дата обращения: 15.09.2014)
3. Справочник для начинающих и опытных поваров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru/za-01.html> (дата обращения: 26.10.2014)
4. Кулинария [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://charme.sainfo.ru/cook.php?t=c17> (дата обращения: 12.10.2014)
5. Моя кухня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.moykuhny.ru/page-87.html> (дата обращения: 08.11.2014)
6. Словарь повара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://food-formula.narod.ru/infopage/02info/I-kulinarnyi-slovar.html>
7. Ресторанное дело [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru). (дата обращения: 06.04.2015)
8. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – <http://www.100menu.ru/> (дата обращения: 14.12.2014)

### **4.3. Организация образовательного процесса**

Учебная практика реализуется в «учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков» техникума или на предприятиях. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением в рамках профессионального модуля.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и

дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися компетентностно-ориентированных заданий.

Отчет по учебной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя материалы, подготовленные практикантом и подтверждающие выполнение заданий по учебной практике.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<b>ПК.7.1</b> Организовывать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Готовить напитки. И диетические блюда.	Оценивать, по органолептическим качество горячих блюд массового спроса
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовление горячих блюд массового спроса согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление горячих блюд массового спроса (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)
	Разработка технологических карт на приготовление горячих блюд массового спроса в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при

	<p>приготовлении горячих блюд массового спроса (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий)</p> <p>Приготовление горячих блюд массового спроса согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда)</p> <p>Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления горячих блюд массового спроса, расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)</p>
<p>ПК 7.2. Организовывать работу механического, теплового и холодильного оборудования.</p>	<p>Демонстрация знаний и умений при организации работы механического, теплового и холодильного оборудования.</p> <p>Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.</p>
<p>ПК 7.3.Организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, проводить отпуск готовой Кулинарной продукции</p>	<p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий согласно СНиПа (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)</p> <p>Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.</p>
<p>ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии.</p>
<p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления кондитерской и кулинарной продукции;</p> <p>- корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.</p>
<p>ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению кондитерской и кулинарной продукции.</p>
<p>ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного</p>	<p>эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;</p> <p>- использование различных источников, включая</p>

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	электронные и Интернет-ресурсы.
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования для приготовления кондитерской и кулинарной продукции.
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности

## 6.ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ

Дата внесения изменений, дополнений	Номер листа/раздела рабочей программы	Краткое содержание изменения	Основания для внесения изменений	Подпись лица, которое вносит изменения

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Тимохов Михаил Еменович

Действителен с 23.02.2022 по 23.02.2023