

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна
Должность: Директор
Дата подписания: 20.03.2022 22:42:31
Уникальный программный ключ:
8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

**Автономная некоммерческая организация
профессионального образования
«Челябинский колледж Комитент»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ 16675 ПОВАР,
12901 КОНДИТЕР»**

Специальность:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Рассмотрено и утверждено на заседании
цикловой методической комиссии

Протокол № ____ от ____ 20__ г.

Председатель _____

Челябинск 2021

Согласовано с работодателем:

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ/ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ / ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ.....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ.....	15
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

1.1 Область применения рабочей программы учебной/производственной практической подготовки

Программа учебной/производственной практической подготовки является компонентом программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2 Цель и планируемые результаты прохождения учебной/ производственной практической подготовки:

Целью учебной/производственной практической подготовки по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является:

- освоение вида профессиональной деятельности ВД. 07 «Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер»;
- закрепление приобретенных теоретических знаний и умений;
- формирование и развитие соответствующих виду профессиональной деятельности общих и профессиональных компетенций:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	«Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер»
ПК 7.1.	Осуществлять приготовление блюд из овощей и грибов.
ПК 7.2	Осуществлять приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление супов и соусов.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление блюд из рыбы.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6	Осуществлять приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 7.7	Осуществлять приготовление сладких блюд и напитков.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Иметь практически й опыт в	<ul style="list-style-type: none"> - обработке, нарезке и приготовлении блюд из овощей и грибов; - подготовке сырья и приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - приготовлении основных супов и соусов; - обработке рыбного сырья; - приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы; - обработке сырья; - приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - подготовке гастрономических продуктов - приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок - приготовлении сладких блюд; - приготовлении напитков; - приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и к ним; - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, и соответствие их технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых блюд; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий;

знать	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы; - виды рыб и требования к качеству для приготовления блюд; - основные характеристики и пищевая ценность блюд; - требования к качеству блюд и хлебобулочных мучных изделий; - требования к безопасности хранения блюд и хлебобулочных изделий; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы; - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд.
--------------	---

1.3. Количество часов на учебную/производственную практическую подготовку:

Практика в рамках профессионального модуля ПМ.07 составляет 5 недель (180 часов), в т.ч.:

Учебная практика - **72 часа**;

Производственная практика – **108 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

2.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля, в рамках которого реализуется практика	Объем времени, отводимый на практику (час, недель)	Сроки проведения
ПК 7.1-7.8 ОК 01-07; ОК 09-11	«Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер»	5 недель, 180 часов	4 семестр (срок обучения 2 г. 10 мес.) 6 семестр (срок обучения 3 г. 10 мес.)

2.2 Тематический план и содержание практики по модулю ПМ.07

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ Формируемые компетенции	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Виды работ	Объем часов
Раздел модуля 1. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях общественного питания			108
МДК. 07.01. Выполнения работ по профессии 16675 Повар		Учебная практика	36
<p>Подраздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.</p> <p>Подраздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.</p> <p>Подраздел 3. Приготовление супов и соусов</p> <p>Подраздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы</p> <p>Подраздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>Подраздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p> <p>Подраздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков</p> <p>ПК 7.1-7.7 ОК 01-07;</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях общественного питания.</p> <p>Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения и использования в кулинарии различных блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Способы минимизации отходов при подготовке продуктов</p> <p>Обработка различными методами и использование различных блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Особенности обработки некоторых видов различных блюд, напитков и кулинарных изделий, приготовление и оформление</p>	<p>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>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных,</p>	

<p>ОК 09-11</p>	<p>Требования к качеству различных блюд, напитков и кулинарных изделий, сроки реализации.</p> <p>Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования, его использование</p>	<p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	
		<p>Производственная практика</p> <p>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>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в</p>	<p>72</p>

		<p>зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
--	--	---	--

		<p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов,</p>	
--	--	---	--

		<p>расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	
Раздел модуля 2 Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения			
МДК. 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			72
<p>Подраздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Подраздел 2 . Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов приготовления и оформление</p>	<p>Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда. Ассортимент, виды, классификации, основные показатели</p> <p>печенья и</p>	<p>Учебная практика</p> <p>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>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	36

<p>отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных ПК 7.8 ОК 01-07; ОК 09-11</p>	<p>пряничных изделий, способы разделки и оформления. Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества. Технология приготовления сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки. Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, кракелюр марципана, шоколада, карамели, желатина и украшений из них. Классификация и ассортимент тортов и пирожных. Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами. Технология приготовления и оформление бисквитных песочных тортов . Технология приготовления и оформление слоеных, воздушных, воздушно-ореховых, фруктовых и легких обезжиренных тортов. Технология приготовления и оформление фруктовых, легких обезжиренных и комбинированных тортов. Классификация, характеристика сырья, для приготовления хлеба и</p>	<p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба, тортов и пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества простых хлебобулочных изделий и хлеба, тортов и пирожных перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение простых хлебобулочных изделий и хлеба, тортов и пирожных с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p>	
--	--	--	--

	<p>хлебобулочных изделий требования СанПиН. Ассортимент, пищевая ценность и химический состав сырья хлеба различных сортов, хлебобулочных изделий. Охрана труда и техника безопасности.</p> <p>Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, ускоренным и замедленным процессом брожения. Условия хранения и реализации, требования к качеству выпускаемой дрожжевой продукции.</p> <p>Технология приготовления хлебобулочных изделий; батончиков, калачей, условия хранения и реализации, требования к качеству.</p> <p>Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда</p> <p>Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него. Основные технологические операции и способы слоения теста.</p> <p>Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.</p> <p>Технология приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого, заварного теста и изделий из них.</p> <p>Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.</p> <p>Технология приготовления песочного</p>	<p>Производственная практика</p> <p>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>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба, тортов и пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны</p>	<p>34</p>
--	---	---	-----------

	<p>воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него . Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.</p>	<p>труда. Оценка качества простых хлебобулочных изделий и хлеба, тортов и пирожных перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение простых хлебобулочных изделий и хлеба, тортов и пирожных с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба, тортов и пирожных и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых простых хлебобулочных изделий и хлеба, тортов и пирожных и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных простых хлебобулочных изделий и хлеба, тортов и пирожных с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание простых хлебобулочных изделий и хлеба, тортов и пирожных с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых простых хлебобулочных изделий и хлеба, тортов и пирожных на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости простых хлебобулочных изделий и хлеба, тортов и пирожных. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при</p>	
--	--	--	--

		<p>прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба, тортов и пирожных разнообразного ассортимента в соответствии заданием</p>	
--	--	---	--

		(заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) простых хлебобулочных изделий и хлеба, тортов и пирожных порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба, тортов и пирожных с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	
--	--	--	--

Промежуточная аттестация (комплексный диф.зачет)	2
Всего	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Базы практик по ПМ.07 оснащены в соответствии с п 6.1.2. основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика реализуется как в мастерских профессиональной образовательной организации, так и в организациях соответствующего профиля на основании договоров, заключаемых между колледжем и указанными организациями.

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля на основании договоров, заключаемых между колледжем и указанными организациями.

Оборудование образовательной организации и предприятий, технологическое оснащение рабочих мест учебной и производственной практик должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть общими и профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

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 или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

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

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Кухня организации питания, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.2 основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со шупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы практической подготовки

3.2.1 Нормативно-правовые документы:

- 1.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - Введ. 2016-01-01. - Режим доступа: - <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>.
- 2.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. Режим доступа: - <http://docs.cntd.ru/document/12001034557>.
- 3.ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (вместе с Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов).- Введ. 2016-01-01. Режим доступа: <https://legalacts.ru/doc/gost-30389-2013-mezhgosudarstvennyi-standart-uslugi-obshchestvennogo-pitanija/>.
- 4.ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>.
5. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. - Введ. 2016-07-01.- Режим доступа docs.cntd.ru/document/1200127184.
6. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». - Введ. 2015-01-01.- Режим доступа: <http://base.garant.ru/70754254>.
- 7.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
- 8.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
- 9.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>
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 Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. - Введ. 2021-01-01. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/566276706>
- 12.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901864836>

3.2.2. Основная литература

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с
<https://obuchalka.org/20200722123082/kulinariya-uchebnik-anfimova-n-a.html>
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001262>
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / под ред. А.Т. Васюковой. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 208 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078>. – ISBN 978-5-394-02385-9. – Текст : электронный.
4. Васюкова, А.Т. Справочник повара: учебное пособие / А.Т. Васюкова. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781>. – ISBN 978-5-394-01714-8. – Текст : электронный.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 275 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-28641-8. – Текст : электронный.
6. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 265 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-28640-1. – Текст : электронный.
7. Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 225 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486048>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-29810-7. – Текст : электронный.
8. Приготовление супов и соусов: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с. : табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-29807-7. – Текст : электронный.
9. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебник / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, А.А. Кучеренко, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 213 с.: табл. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486043>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-30097-8. – Текст : электронный.
10. Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с.: ил., табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-28642-5. – Текст : электронный.
11. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 181 с.: табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. –

URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-29809-1. – Текст : электронный

3.2.3. Дополнительная литература

1. Василенко, З.В. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / З.В. Василенко, Т.Н. Болашенко. – Минск: РИПО, 2019. – 273 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600126>. – Библиогр.: с. 254-255. – ISBN 978-985-503-966-3. – Текст : электронный.
2. Аширова, Н. Основы кулинарии: учебно-методическое пособие : [16+] / Н. Аширова, Е. Бычкова, А. Дриль; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 184 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575161>. – Библиогр.: с. 182-183. – ISBN 978-5-7782-3347-8. – Текст : электронный.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с. – Режим доступа: <http://docplayer.ru/25943611-V-p-zolin-tehnologicheskoe-oborudovanie-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya-1-uchebnik.html>
4. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03095-6. – Текст : электронный.

3.2.4. Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
3. Федерация рестораторов и отельеров - режим доступа: «<https://frio.ru/>»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Осуществлять приготовление блюд из овощей и грибов.	-правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Дифференцированный зачет
ПК 7.2. Осуществлять приготовление блюд и	правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;	

<p>гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда. 	
<p>ПК 7.3. Осуществлять приготовление супов и соусов.</p>	<p>правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда. 	
<p>ПК 7.4. Осуществлять приготовление блюд из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	
<p>ПК 7.5. Осуществлять приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	
<p>ПК 7.6. Осуществлять приготовление холодных блюд и закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	
<p>ПК 7.7. Осуществлять приготовление сладких блюд и напитков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать 	

	<p>производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	
<p>ПК 7.8. Осуществлять приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность 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; - способность составить план действия; определить необходимые ресурсы; - владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<p>Наблюдение за организацией профессиональной деятельности</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность 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 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность грамотно излагать свои мысли и 	

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-способность описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдение норм экологической безопасности; - способность определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- способность применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- способность 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- способность 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; определять источники финансирования, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
--	---	--

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Дневник
учебной / производственной практической подготовки
студента гр. № _____ АНОПО « Челябинский колледж Комитент »

Ф.И.О. _____

Руководитель практической подготовки _____

№	Дата	Краткое описание выполненных работ, наблюдения и предложения	Часы	Оценка за выполненную работу	Подпись руководителя практики
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					

Кол-во запланированных часов

Кол-во фактически отработанных часов

Итоговая оценка

Подпись руководителя

МП

ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА РУКОВОДИТЕЛЯ

от профильной организации

Наименование организации

Ф.И.О.студента(ки)

1. Мотивация студента (ки) – интерес к данному конкретному виду практической подготовки и его соответствие желанию студента, интерес к работе данного конкретного предприятия

Высокий уровень

Выше среднего уровня

Средний уровень

2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества

Высокий уровень

Выше среднего уровня

Средний уровень

3. Принятие решений в стандартных ситуациях и ответственность за них

Высокий уровень

Выше среднего уровня

Средний уровень

4. Сформированность профессиональных умений в соответствии с профессиональными компетенциями

Высокий уровень

Выше среднего уровня

Средний уровень

Общая оценка за практическую подготовку (по пятибалльной системе _____)
 Руководитель практической подготовки от организации

_____ (должность)

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

МП

«__» _____ 20__ г

**Автономная некоммерческая организация
профессионального образования
«Челябинский колледж Комитент»**

**ДНЕВНИК
ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ / ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника:
специалист по поварскому и кондитерскому делу
студента группы

(Ф.И.О.)

Место прохождения практической подготовки

(полное наименование организации)

Руководитель практической подготовки от Колледжа:

(ФИО)

Руководитель практической подготовки от профильной организации:

(ФИО)

Челябинск
20__ г.

	деятельности			
9	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках			
10	ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере			
Профессиональные компетенции (название ПК переносится из таблицы программы ПМ вместе с основными показателями оценки результата)				
№	Код и формулировка ПК	Основные показатели оценки результата	Компетенция (элемент компетенции)	
			сформирована	не сформирована
	ПК 7.1. Осуществлять приготовление блюд из овощей и грибов.	-правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них		
	ПК 7.2. Осуществлять приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда.		
	ПК 7.3. Осуществлять приготовление супов и соусов.	правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда.		
	ПК 7.4. Осуществлять приготовление блюд из рыбы.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда		
	ПК 7.5. Осуществлять приготовление блюд из мяса и домашней	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур;		

птицы.	- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда		
ПК 7.6. Осуществлять приготовление холодных блюд и закусок.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда		
ПК 7.7. Осуществлять приготовление сладких блюд и напитков.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда		
ПК 7.8. Осуществлять приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда		

Итоговая оценка по практической подготовке _____

Руководитель практической подготовки от профильной предприятия Ф. И. О.

_____ должность _____ подпись _____ МП
« ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практической подготовки от Колледжа

_____ Ф. И. О. _____ должность _____ подпись _____
« ____ » _____ 20 ____ г.

С результатами прохождения практической подготовки ознакомлен

_____ Ф. И. О. _____ должность _____ подпись _____
« ____ » _____ 20 ____ г.

Автономная некоммерческая организация
профессионального образования
«Челябинский колледж Комитент»

ОТЧЁТ
ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника:
специалист по поварскому и кондитерскому делу

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер
студента группы

(Ф.И.О.)

Период прохождения практической подготовки
с **по**

Место прохождения практической подготовки

(полное наименование организации)

Проверил: _____

Челябинск
20__ г.

