

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»**

РАССМОТРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин Протокол № от «__» ____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/Фамилия И.О./ (подпись) (Ф.И.О.)	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по ВР и ПП _____/Ооржак Н.Б./ (подпись) (Ф.И.О.) «__» ____ 20__ г.
---	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Выполнение работ по рабочим профессиям Повар,  
Кондитер**

**Уровень профессионального образования** среднее  
профессиональное образование в рамках реализации  
программы подготовки специалистов среднего звена по  
специальности

43.02.15 - «Поварское и кондитерское дело»

КЫЗЫЛ, 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>	<b>8</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>	<b>9</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>	<b>13</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>	<b>18</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

По профессии «Повар»:

1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Готовить простые супы и соусы.
4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

По профессии «Кондитер»:

8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.
9. Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.
10. Готовить бездрожжевое тесто и оформлять изделия, полуфабрикаты из него.
11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.
12. Готовить и оформлять торты массового спроса.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен:

### **иметь практический опыт:**

-разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

-организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

### **уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-проводить расчеты по формулам;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

-основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

-требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

-требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

-технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.07.:**

Профессия «повар» - 72 часов;

Профессия «кондитер» - 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер

Код	Наименование результата обучения
<b>Профессия «Повар»</b>	
ПК 1.	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 2.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3.	Готовить основные супы и соусы.
ПК 4.	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 5.	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
<b>Профессия «Кондитер»</b>	
ПК 8.	Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.
ПК 9.	Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.
ПК 10.	Готовить бездрожжевое теста, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.
ПК 11.	Готовить и оформлять пирожные массового спроса.
ПК 12.	Готовить и оформлять торты массового спроса.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Распределение часов по семестрам							
			1	2	3	4	5	6	7	8
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
	<b>Профессия «Повар»</b>									
ПК 1	Раздел 1. Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.					6				
ПК 2	Раздел 2. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.					12				
ПК 3	Раздел 3. Приготовление основных супов и соусов.					12				
ПК 4	Раздел 4. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы.					12				
ПК 5	Раздел 5. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.					12				
ПК 6	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.					12				
ПК 7	Раздел 7. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.					6				
	<b>Профессия «Кондитер»</b>									
ПК 8	Раздел 8. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.					6				
ПК 9	Раздел 9. Приготовление дрожжевого					6				

	теста и изделий из него.									
ПК 10	Раздел 10. Приготовление бездрожжевого теста, изделий полуфабрикатов на него.					<b>12</b>				
ПК 11	Раздел 11. Приготовление пирожных массового спроса.					<b>6</b>				
ПК 12	Раздел 12. Приготовление тортов массового спроса					<b>6</b>				
	<i>Всего:</i>					<b>108</b>				

### 3.2. Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.07. Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер</b>		<b>108</b>
<b>Профессия «Повар»</b>		<b>72</b>
<b>Раздел 1. Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1 Организация работы овощного цеха, определение качества сырья. Обработка, формы нарезки, кулинарное использование картофеля и корнеплодов, луковых, капустных, листовых, плодовых овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из вареных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Оценка качества готовых блюд.	6
<b>Раздел 2. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1 Определение качества круп, бобовых, макаронных изделий. Обработка сырья. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Оценка качества готовых блюд.	6
	2 Определение качества яиц, творога, теста. Подготовка и обработка сырья. Приготовление блюд из яиц, творога, теста. Оценка качества готовых блюд.	6
<b>Раздел 3. Приготовление основных супов и соусов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1 Организация процессов по тепловой обработке продуктов, необходимых для приготовления супов; приготавливать супы в соответствии с ассортиментом, рецептурой,	6

	правилами закладки и технологической последовательностью процесса приготовления. Приготовление заправочных, с картофелем и макаронными изделиями, молочных, холодных супов. Оценка качества готовых блюд.	
	2 Организация подготовки и обработки продуктов для приготовления соусов. Приготовление соусов с мучной пассеровкой, молочных, масляных и сладких. Оценка качества готовых блюд.	6
<b>Раздел 4. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1 Определение качества рыбного сырья. Способы оттаивания мороженой рыбы. Приготовление порционных полуфабрикатов. Приготовление блюд из отварной, жареной рыбы. Оценка качества готовых блюд.	6
	2 Пластование рыбы, приготовление филе, приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы. Оценка качества готовых блюд.	6
<b>Раздел 5. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1 Организация работы мясного цеха. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов. Приготовление отварных, жареных, тушеных блюд из мяса натуральными кусками и рубленой массы. Оценка качества готовых блюд.	6
	2 Обработка сырья из мяса домашней птицы и субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление отварных, жареных блюд и блюд из рубленой массы. Оценка качества готовых блюд.	6
<b>Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1 Организация работы холодного цеха. Организация подготовки и обработки сырья и продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. Оценка качества готовых блюд.	6
	2 Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, домашней птицы. Оценка качества готовых блюд.	6
<b>Раздел 7. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	1 Организация рабочего места. Подготовка и обработка сырья. Приготовление компотов. Приготовление киселей, желе, муссов. Оценка качества готовых блюд.	6
	2 Организация процесса приготовления пудингов, шарлотки с яблоками, сладких соусов. Оценка качества готовых блюд.	6
<b>Профессия «Кондитер»</b>		<b>36</b>
<b>Раздел 8.</b>	<b>Содержание</b>	
	Организация работы мучного кондитерского цеха. Определение качества поступающего	6

	сырья. Подготовка и обработка кондитерского сырья. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.	
<b>Раздел 9.</b>	Организация процессов приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Оценка качества готовых изделий.	<b>6</b>
<b>Раздел 10.</b>	Организация процессов по приготовлению бездрожжевых видов теста и изделий из них. Оценка качества готовых изделий.	<b>12</b>
<b>Раздел 11.</b>	Организация процессов по приготовлению пирожных. Оценка качества готовых изделий.	<b>6</b>
<b>Раздел 12.</b>	Организация процессов по приготовлению тортов. Оценка качества готовых изделий.	<b>6</b>
<b>Всего:</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>108</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся - производственные столы;
- инвентарь;
- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2010. – 467 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.

4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2006. – 272с.

5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2008.- 352 с. (СПО).

6. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие, М.: Дашков и К°, 2008. – 314 с.

### **Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.

2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013, 680 с.

3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.

4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 1973. – 287 с.

5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 – 664 с.

### **Дополнительные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.

2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2011.- 192 с.

3. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2007.- 348 с.

4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2008.- 96с.

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2005. - 320с (Серия «Технология сервиса»).

5. Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для НАЧ.проф.образования – М.: ИЦ Академия, 2011. – 170 с.

6. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления

пищи: Учеб. пособие для сред. проф. Образования М.: Экономика, 1998. – 190 с.

7. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы

8. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

9. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

10. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

11. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;

12. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

### **Электронные образовательные ресурсы:**

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».

2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> -  
Технология ПОП - лекции

3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ

4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.
10. <http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.
11. <http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.
12. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
13. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам
14. <http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу



#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики**

Проводится Учебная практика по 6 часов в неделю, последовательно по модулям.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

---

#### **4.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОП 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОП 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	

ОП 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>– своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</li> </ul>	
ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</li> </ul>	
ОП 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.</li> </ul>	
ОП 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях.</li> </ul>	

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>Профессия «Повар»</b>	
Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий . Наблюдение за выполнением работ. Тестирование.
Готовить основные супы и соусы.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.

Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
<b>Профессия «Кондитер»</b>	
Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
Готовить бездрожжевое теста, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.

Готовить и оформлять пирожные массового спроса.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
Готовить и оформлять торты массового спроса.	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.

## Аттестационный лист по учебной практике

1. ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся(аяся) по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания» успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.07.

### Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер

2. Время проведения практики – 108 часов:

3. Организация: \_\_\_\_\_  
наименование организации

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по ПМ.07. **Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер**

№	Виды работ	Сроки выполнения	Качество выполнения работ
1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	6	выполнено
2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	12	выполнено
3	Готовить основные супы и соусы.	12	выполнено
4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	12	выполнено
5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	12	выполнено
6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуску.	12	выполнено
7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	6	выполнено
8	Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.	6	выполнено
9	Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.	6	выполнено
10	Готовить бездрожжевое теста, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.	12	выполнено
11	Готовить и оформлять пирожные массового спроса.	6	выполнено
12	Готовить и оформлять торты массового спроса.	6	выполнено

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики

Ответственное лицо организации

МП