

Министерство образования и науки Республики Коми
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сосногорский технологический техникум»

Утверждаю
Директор ГПОУ «СТТ»
_____ Ушакова И.В.
« _____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

адаптированной основной образовательной программы
профессионального обучения для лиц
с ограниченными возможностями здоровья
(нарушениями интеллектуального развития) по профессии

16675 Повар

Форма обучения: очная

Срок обучения: 10 месяцев

Сосногорск, 2023 г.

Рабочая программа производственной практики по профессиональным модулям: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (с изменениями и дополнениями от 17.12.2020 г.);
- примерной основной образовательной программы среднего профессионального образовательного (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- учебного плана адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16675 Повар.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методической комиссии профессионального цикла ГПОУ «Сосногорского технологического техникума». Протокол № 01 от 31 августа 2023 г.

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Сосногорский технологический техникум».

Разработчики:

Терёшина Анна Сергеевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, высшей квалификационной категории;

Чупракова Оксана Владимировна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

Эксперт от работодателя:

ИП Кислицын И.С.

(место работы)

Коммерческий директор

(занимаемая должность)

(Кислицын И.С.)

(подпись/инициалы, фамилия)

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
1.1 Область применения программы.....	4
1.2 Цели и задачи производственной практики.....	6
1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики...	10
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
3.1 Тематический план производственной практики.....	13
3.2 Содержание производственной практики.....	15
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	24
4.1 Требования к условиям проведения производственной практики.....	24
4.2 Информационное обеспечение обучения.....	24
4.3 Организация образовательного процесса.....	25
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	25
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	26

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью адаптированной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональному обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16675 Повар в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**
 - ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
 - ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;
 - ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи;
- **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**
 - ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;
 - ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента;
 - ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента;
 - ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
 - ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;
- **ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**
 - ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
 - ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
 - ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
 - ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
 - ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
- **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**
 - ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
 - ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
 - ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;

- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Задачей производственной практики является освоение видов профессиональной деятельности: по профессии 16675 Повар предусмотренных ФГОС.

С целью овладения указанными видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий:

иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места; – подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; – приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями;
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;
знать	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; – требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; – рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями;
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
знать	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями;
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
знать	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями;
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
знать	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; – правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики

Всего 60 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

	инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языке.

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Наименование тем	Количество часов по темам
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	12	Приготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из овощей и грибов.	4
			Приготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	4
			Приготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.	4
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	16	Приготовление бульонов, отваров, супов и горячих соусов разнообразного ассортимента.	2
			Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	4
			Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	2
			Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	4
			Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	4
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12	Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	4
			Приготовление салатов разнообразного ассортимента.	6
			Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.	2
ПК 4.1.	ПМ.04 Приготовление,	16	Приготовление холодных и горячих блюд и десертов	8

ПК 4.2.	оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		разнообразного ассортимента.	
ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.			Приготовление напитков разнообразного ассортимента.	8
		4	Проверочная работа.	4
	Всего часов:	60		60

3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание тем	Количество часов по темам	Уровень освоения
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		12	
Вид работ: Приготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из овощей и грибов		4	
Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов	Содержание Организация технологического цикла, включая оборудование. Обработка и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. Приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента.. Ведение расчетов с потребителями.	4	3
Вид работ: Приготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		4	
Тема 2. Обработка сырья и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы	Содержание Организация технологического цикла, включая оборудование Обработка сырья и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы. Приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	4	3
		4	

	разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями.		
Виды работ: Приготовление полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика		4	
Тема 3. Обработка сырья и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса	Содержание Организация технологического цикла, включая оборудование. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента.. Ведение расчетов с потребителями.	2	3
Тема 4. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика.	Содержание Организация технологического цикла, включая оборудование Порционирование (комплектование), упаковка на вынос полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика. Ведение расчетов с потребителями.	2	
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		16	
Вид работ: Приготовление бульонов, отваров, супов и горячих соусов разнообразного ассортимента		2	
Тема 1.	Содержание	2	

Подготовка сырья и приготовление бульонов и отваров, супов и соусов разнообразного ассортимента	Организация технологического процесса, включая подготовку к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления бульонов и отваров, супов и соусов разнообразного ассортимента Оценка качества, упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	2	3
Вид работ: Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		4	
Тема 2. Подготовка сырья и приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание Организация технологического процесса, включая подготовку к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления отварных и припущенных овощей, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, разнообразного ассортимента. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления тушеных, запеченных и жареных овощей. Оценка качества, упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями	4	3
Виды работ: Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		2	
Тема 3. Подготовка сырья и приготовление горячих	Содержание Организация технологического процесса, включая подготовку к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	2	
		2	

блюдо, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки	инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Оценка качества, упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями		3
Виды работ: Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		4	
Тема 4. Подготовка сырья и приготовление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	4	3
	Организация технологического процесса, включая подготовку к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из рыбы: рыба отварная, припущенная, запеченная. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из рыбной котлетной массы: биточки, котлеты, зразы, тельное. Оценка качества, упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями	4	
Виды работ: Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		4	
Тема 5.	Содержание	4	

Подготовка сырья и приготовление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы и дичи	Организация технологического процесса, включая подготовку к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса: мясо отварное, ростбиф, эскалоп, печень по – строгановски, азу, почки по – русски. Оценка качества, упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями	4	3
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		12	
Вид работ: Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		4	
Тема 1. Подготовка сырья и приготовление холодных соусов и заправок	Содержание	4	3
	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления холодных соусов и заправок. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	4	
Вид работ: Приготовление разнообразного ассортимента салатов		6	

	Содержание	2	
	Содержание	2	
Тема 2. Подготовка сырья и приготовление салатов из овощей и грибов	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления салатов из овощей и грибов разнообразного ассортимента. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями	2	3
	Содержание	2	
	Содержание	2	
Тема 3. Подготовка сырья и приготовление салатов из рыбы и морепродуктов	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления салатов из рыбы разнообразного ассортимента. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	2	3
	Содержание	2	
	Содержание	2	
Тема 4. Подготовка сырья и приготовление салатов из мяса, птицы	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления салатов из мяса и птицы разнообразного ассортимента. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	2	3
Виды работ: Приготовление бутербродов, холодных		2	

закусок разнообразного ассортимента			
Тема 5. Подготовка сырья и приготовление бутербродов, салатов – коктейлей разнообразного ассортимента	Содержание Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления бутербродов, канапе, корзиночек и волованов разнообразного ассортимента с различными наполнителями. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	2	3
		2	
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		16	
Вид работ: Приготовление холодных и горячих блюд и десертов разнообразного ассортимента		8	
Тема 1. Подготовка сырья и приготовление холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента	Содержание Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента: коми блюдо из перечня меню предприятия на выбор обучающегося. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных сладких блюд, десертов	4	3
		4	

	разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.		
Тема 2. Подготовка сырья и приготовление горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента	Содержание	4	3
	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента: коми блюдо из перечня меню предприятия на выбор обучающегося, суфле маковое, пудинг сухарный. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	4	
Вид работ: приготовление напитков разнообразного ассортимента		8	
Тема 3. Подготовка сырья и приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента	Содержание	4	3
	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка сырья и отработка навыков приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента: коми блюдо из перечня меню на выбор обучающегося. Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.	4	
Тема 4.	Содержание	4	

<p>Подготовка сырья и приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка сырья и отработка навыков приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента: коми блюдо из перечня меню предприятия на выбор обучающегося, чай с лимоном, чай с молоком или сливками, чай клюквенный.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.</p>	<p>4</p>	<p>3</p>
	<p>Проверочная работа.</p>	<p>4</p>	<p>3</p>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова.- М.: Издательский центр «Академия», -2008. -352 с.
2. Качурина, Т.А. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования/Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2007 – 272 с.
3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Е.И. Соколова, - : Издательский центр «Академия», 2014 – 288 с.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Е.И. Соколова, - : Издательский центр «Академия», 2016 – 128 с.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.-304 с.
2. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ В.И.Криштафович. - Москва: издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012.-592 с.
3. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования/Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова .- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-112 с.

Нормативно-техническая документация:

1. ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и

оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дело и Сервис», -2012- 1016 с.

Интернет ресурсы:

1. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-kulina.ru>
2. Рецепты и кулинария на Поварёнок.Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-povarenok.ru>

4.3. Организация образовательного процесса

В рамках освоения профессионального модуля проводится производственная практика с целью комплексного освоения обучающимися вида профессиональной деятельности, а так же приобретения опыта практической работы.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели профессионального цикла или мастера производственного обучения, а также квалифицированные специалисты базовых предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Оценка по производственной практике выставляется на основании дневника по производственному обучению.

Код профессиональных компетенций	Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p>	<p>- оценка выполнения работ во время производственной практике</p>
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<p>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов.</p> <p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p>	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.</p>	

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	- оценка выполнения работ во время производственной практике
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК 2.8. Осуществлять приготовление,		

творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>- оценка выполнения работ во время производственной практике</p>
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического</p>	<p>- оценка выполнения работ во время</p>

сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	производственной практике
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; – проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – определение этапов решения задачи; определение потребности в информации; – осуществление эффективного поиска; – выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; 	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении практических занятий,

	<ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – оценка рисков на каждом шагу; – оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. 	прохождения производственной практики
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; – структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности. 	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – использование актуальной нормативно-правовой документацию по специальности; – применение современной научной профессиональной терминологии; – определение траектории профессионального развития и самообразования. 	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; – планирование профессиональной деятельность. 	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – проявление толерантности в рабочем коллективе. 	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. 	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте. 	

<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>– применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; – ведение общения на профессиональные темы.</p>	