

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ленинградской области
«Лодейнопольский техникум промышленных технологий»**

Приложение
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)
основной образовательной программы среднего
профессионального образования подготовки по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

г. Лодейное Поле

2024 г.

Рабочая программа **учебной практики** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.12.2016 года №31565.

Организация-разработчик: ГБПОУ ЛО «Лодейнополюский техникум промышленных технологий»

Разработчик:

Буланкина Е.А., преподаватель ГБПОУ ЛО «Лодейнополюский техникум промышленных технологий», высшая квалификационная категория

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

Протокол №9

от «04» апреля 2024г

Председатель Самодуров Э.В.

УТВЕРЖДЕНО:

Распоряжением директора

№ 69-рс от «15 » апреля 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛОВ ПРОГРАММЫ	Стр.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь) – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей, грибов.

ПК 7.2. Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучных блюд.

ПК 7.4. Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы,

ПК 7.5. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты, винегреты,

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.8. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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:	<ul style="list-style-type: none">- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;- приготовления основных супов и соусов;- обработки рыбного сырья;
---------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - обработки сырья; - приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - подготовки гастрономических продуктов - приготовления и оформления холодных блюд и закусок - приготовления сладких блюд; - приготовления напитков; - приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
<p>Уметь:</p>	<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, <p>Мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, и соответствие их технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и</p> <p>домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, <p>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</p> <p>напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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;
<p>Знать:</p>	<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 в зависимости от массы рыбы и домашней птицы; - 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 освоение рабочей программы учебной практики ПМ.07: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)» - 180 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)»

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)»:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей, грибов.
ПК 7.2	Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучных блюд
ПК 7.4	Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы
ПК 7.5	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты, винегреты
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 7.8	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
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
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.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)

3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования тем	<i>Всего часов</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ПК 7.1 ОК 1-11	Тема 1.1. Обработка овощей и грибов.	6
ПК 7.4 ОК 1-11	Тема 1.2. Обработка рыбы, мяса и мясопродуктов. Приготовление полуфабрикатов из них.	6
ПК 7.2 ОК 1-11	Тема 2.1. Приготовление бульонов, супов и соусов.	24
ПК 7.1 ОК 1-11	Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	12
ПК 7.3 ОК 1-11	Тема 2.3. Обработка круп, макаронных изделий и приготовление блюд и гарниров	12
ПК 7.3 ОК 1-11	Тема 2.4 . Приготовление блюд из яиц и творога, мучных блюд	12
ПК 7.4 ОК 1-11	Тема 2.5 . Приготовление блюд из рыбы.	18
ПК 7.4 ОК 1-11	Тема 2.6. Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов	18
ПК 7.4 ОК 1-11	Тема 2.7. Приготовление блюд из птицы и дичи	12

ПК 7.5 ОК 1-11	Тема 2.8 . Приготовление бутербродов, холодных блюд и закусок, салатов и винегретов	12
ПК 7.6 ОК 1-11	Тема 2.9. Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков	12
ПК 7.8 ОК 1-11	Тема 3. Приготовление основных мучных кондитерских изделий	18
ПК 7.7 ОК 1-11	Тема 4. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба	18
	<i>Всего:</i>	<i>180</i>

3.2. Содержание обучения по учебной практике профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)

Наименование разделов	Содержание работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Выполнение работ по профессии «Повар»			
Тема 1. Кулинарная обработка, традиционных видов продуктов		12	
Тема 1.1. Обработка овощей и грибов.	Содержание	6	
	1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов	1	2
	2 Органолептическая оценка качества овощей и грибов, полуфабрикатов из них. Производить обработку, нарезку, приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	5	
Тема 1.2. Обработка рыбы, мяса и мясопродуктов. Приготовление полуфабрикатов из них.	Содержание	6	
	1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья; обработка рыбного сырья; подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2	2
	2 Организация работы мясного цеха. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов из мяса. Приготовление рубленой и котлетной массы.	2	

	3 Обработка сырья из мяса домашней птицы и субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья.	2	
Тема 2. Приготовление блюд из традиционных видов продуктов.		132	
Тема 2.1. Приготовление бульонов, супов и соусов.	Содержание	24	
	1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления супов, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты оформления и подачи супов Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	18	2
	2 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления соусов, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и варианты использования и подачи соусов. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	6	
Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание	12	
	1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов, их безопасное использование. Приготовление отварных, припущенных, жареных, тушеных, запечённых блюд и варианты оформления и подачи. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража	12	2

	органолептическим способом, способы сервировки.		
Тема 2.3. Обработка круп, макаронных изделий и приготовление блюд и гарниров	Содержание	12	
	1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и оформление блюд из круп Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	6	2
	2 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из бобовых и приготовления блюд из макаронных изделий Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и оформление блюд из бобовых и макаронных изделий Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	6	
Тема 2.4 . Приготовление блюд из яиц и творога, мучных блюд	Содержание	12	
	1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из яиц и творога, мучных изделий. Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и оформление блюд из яиц и творога, мучных изделий. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	12	2
Тема 2.5. Приготовление блюд из рыбы.	Содержание	18	
	1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, их безопасное	18	2

	использование. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из рыбы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.		
Тема 2.6. Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов	Содержание	18	
	1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса, их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из мяса. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	6	2
	2 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рубленой и котлетной массы, их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд . Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	6	
	3 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из субпродуктов, их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из субпродуктов. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	6	
Тема 2.7. Приготовление	Содержание		

блюды из птицы и дичи	<p>1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из птицы и дичи, их безопасное использование.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из птицы и дичи. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>	12	
Тема 2.8. Приготовление бутербродов, холодных блюд и закусок, салатов и винегретов	<p>Содержание</p> <p>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. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, домашней птицы. Оценка качества готовых блюд.</p>	12	
Тема 2.9. Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков	<p>Содержание</p> <p>1 Организация рабочего места. Подготовка и обработка сырья. Приготовление компотов. Приготовление киселей, желе, муссов. Оценка качества готовых блюд. Организация процесса приготовления пудингов, шарлотки с яблоками, сладких соусов. Оценка качества готовых блюд.</p>	12	
Раздел модуля 2. Выполнение работ по профессии «Кондитер»			
Тема 3. Приготовление основных мучных кондитерских изделий	<p>Содержание</p> <p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления кондитерских изделий, их безопасное использование.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>	18	
Раздел модуля 3. Выполнение работ по профессии «Пекарь»			

Тема 4. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	18	
	1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления кондитерских изделий, их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи . Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	18	
	ИТОГО	180	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)** проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций и может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Для проведения учебной практики имеются учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- шкаф жарочный - 1шт.
- микроволновая печь -1шт.
- водонагреватель - 1шт.
- холодильник бытовой 2шт.
- многофункциональный кухонный комбайн- 1шт.
- весы электронные - 1шт.
- мясорубка электрическая – 1 шт.
- столы производственные – 5 шт.
- стеллажи – 2 шт.
- ванна моечная – 1 шт.
- пароварочный конвективный аппарат – 1 шт.
- планетарный миксер -1 шт.
- миксер – 2 шт.
- оборудованные рабочие места- 8шт.
- блендер – 2 шт.
 - Посудомоечная машина

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария – М.: ПрофОбрИздат, 2000 г.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. обр. уч. пособие для сред. проф. образования/-2-е изд., стер – М.: Изд. центр «Академия», 2004 г.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2002. – 248 с.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2008г.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013г.

Дополнительные источники:

1. Т.В Пыжова., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. Образования М.: Академия, 2006г.
2. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
3. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
4. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
5. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
6. 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 система по профессии «Повар, кондитер».

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://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.
10. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
11. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 5 дней. Занятие длится 6 часов, с перерывами на отдых через каждые 45 минут.

Во время учебной практики обучающиеся распределяются по рабочим места, обеспечиваются индивидуальными заданиями в соответствии с программой практики.

При проведении занятий учебной практики предусматривается реализация компетентного подхода, использование активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, разработка индивидуальных и групповых проектов, анализ производственных ситуаций, использование личностно-ориентированных педагогических технологий.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике является **дифференцированный зачет**.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы у педагогов, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, имеется.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Профессия «Повар»		
<p>ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей, грибов.</p>	<p>-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</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> наблюдение и оценка выполнения задания <u>Промежуточный контроль:</u> зачет по темам учебной практики <u>Итоговый контроль:</u> квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 7.2. Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.</p>	<p>-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>	
<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучных блюд.</p>	<p>- 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>	
<p>ПК 7.4. Производить</p>	<p>- правильно давать органолептическую</p>	

<p>обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы.</p>	<p>оценку сырью и блюдам из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты, винегреты.</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. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.</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. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и изделиям; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления изделий в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления изделий - эстетично оформлять блюда 	
<p>ПК 7.8. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку сырью и изделиям; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и 	

изделия.	приготовления изделий в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления изделий - эстетично оформлять блюда	
----------	--	--

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в 	

	<p>соответствии с параметрами поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии . 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- понимание целей и содержания профессиональной деятельности; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности.</p>	