

**К программе профессионального модуля
«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР,
КОНДИТЕР)»**

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО
с работодателем

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора

_____ М.В. Русских

«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
ПМ 07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР,
КОНДИТЕР)»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Орлов, 2022

Рабочая программа учебной практики
профессионального модуля
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
по специальности среднего
профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Составитель:

Васенина Надежда Александровна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Техническая экспертиза: Щенникова Любовь Валентиновна, председатель ПЦК преподавателей дисциплин сферы обслуживания КОГПОБУ «ОВСХК».

Рабочая программа учебной практики «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровневых планируемых предметных результатов, выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

**Рассмотрено и рекомендовано ПЦК
преподавателей дисциплин сферы обслуживания
Протокол № 1 от 31 августа 2022г.**

Оглавление

1. Общая характеристика программы учебной практики (Паспорт программы учебной практики)
2. Содержание программы учебной практики
3. Методические указания для обучающегося по прохождению учебной практики
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»** в рамках модуля и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа практики является частью программы профессионального модуля 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

Общая трудоемкость учебной практики: 144 часов, 4 недели
Обязательная часть программы включает: 144 часов.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
МДК 07.01	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»
МДК 07.02	Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»

1.3. Цели, задачи и планируемые результаты освоения учебной практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции с учетом профессионального стандарта по профессии «повар, кондитер» и международных требований движения **WORLDSKILLS RUSSIA**, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности, Учебная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

1. Закрепление у обучающихся профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности: основные способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов; технология приготовления простых и сложных блюд из мяса, птицы, рыбы; кондитерских изделий; оформление блюд и кулинарных и кондитерских изделий; организации обслуживания посетителей; рассчитывать выход продукции в ассортименте; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, - готовой продукцией; контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и т.д.

2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией производства.

В результате учебной практики по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

1.3.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса; - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу; - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия; - проводить анализ и оценку потребности основного производства организации
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	питания в трудовых и материальных ресурсах; - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	имеющимися условиями хранения; - организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий;
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия

изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	Иметь практический опыт
ПК 7.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль выполнения помощником повара заданий Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия,
ПК 7.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК .5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом	

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и
ПК 7.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	расхода продуктов, используемых при производстве Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	
ПК 7.8	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд Контроль

		хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
--	--	--

1.3.3.Перечень личностных результатов

Код	Наименование результата обучения
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания

1.4. Вид практики, этап практики

Вид практики – учебная,
этап практики – практика по профилю специальности.

1.5. Способ организации практики

Непрерывно.

1.6. База практики, сроки проведения практики

Учебная практика проводится компьютерных лабораториях со специализированным программным обеспечением и учебных лабораториях-кухня.

Срок проведения практики определяется календарным учебным графиком.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ/ заданий	Продолжительность /трудоемкость, (час)	Осваиваемые компетенции	Личностные результаты
1. Приготовление блюд и гарниров из овощей	16	ПК 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07. 10. 11	ЛР 6,17
2. Приготовление соусов, супов	16	ПК 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07. 10. 11	ЛР 6,17
3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	12	ПК 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07. 10. 11	ЛР 6,17
4. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы	18	ПК 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07. 10. 11	ЛР 6,17
5. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц	18	ПК 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07. 10. 11	ЛР 6,17
6. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий	16	ПК 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07. 10. 11	ЛР 6,17
7. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема	16	ПК 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07. 10. 11	ЛР 6,17
8. Приготовление тортов	18	ПК 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07. 10. 11	ЛР 6,17
9. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	14	ПК 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07. 10. 11	ЛР 6,17
ВСЕГО	144		

Промежуточная аттестация проводится в форме
 - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике;
 - проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

До начала учебной практики обучающийся:

1. Знакомится с содержанием программы учебной практики.
2. Получает задание на учебную практику.

В период прохождения учебной практики:

1. Своевременно выполняет задания, предусмотренные данной программой.
2. Ежедневно заполняет дневник практики.
3. Соблюдает действующие в организации правила внутреннего распорядка.
4. Соблюдает требования охраны труда и пожарной безопасности.

После прохождения учебной практики обучающийся предоставляет:

- дневник – отчет по учебной практике;
 - приложения к дневнику отчета
5. Проходит промежуточную аттестацию по итогам учебной практики на основании результатов ее прохождения.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

- Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов):

Рабочие места проведения учебной практики оборудованы:

- ПК с доступом в Интернет;
- калькуляторы;
- принтер;
- сканер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплекс учебно-методической документации.

Оборудование баз практики:

- Весоизмерительное оборудование;
- Холодильное оборудование;
- Машина для вакуумной упаковки;
- Процессор кухонный;
- Овощерезка;
- технологическое оборудование и оснастка;
- производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат,
- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания;
- Набор инструментов для карвинга;
- Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп, Нитраттестер;
- Оборудование для мойки посуды;
- Вспомогательное оборудование: Стеллаж передвижной, Моечная ванна двухсекционная;
- Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.
- Гастроемкости из нержавеющей стали.
- Набор сотейников 0.6л, 0.8л;
- Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая; - Подставка для разделочных досок;
- Мерный стакан;
- Набор ножей;
- Набор выемок (различной формы);
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

- Реализация учебной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Обучение по модулю осуществляют преподаватели квалификация которых соответствует требованиям ФГОС.

4.3. Информационное и методическое обеспечение практики

Печатные издания:

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова Кулинария. - М.: Академия, 2011.
2. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2012.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2013.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2011.
5. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых товаров. – М.: Академия -М, 2014.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2012.
7. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - СПб.: Профессия, 2009.- 416с.,ил.
8. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
9. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (Технологии хлебобулочных изделий) Л. П. Пашенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. _М.: КолосС, 2009. – 215 с. Гриф Минобр.
10. Бутейкис Н.Г., А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред.проф. образования / - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2010. - 304 с. Гриф Минобр.
11. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб.для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство. 2009. - 320 с. Гриф Минобр.
12. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2009. – 559 с. Гриф Минобр.
13. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2009. – 389 с. Гриф Минобр. 23. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2010. – 448 Гриф Минобр
14. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г.,
2. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.,
3. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г.,
4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г. 24 5.
5. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2010. – 480 с.

6. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник. -СПб. VI, 2009.
7. Драгилев А.Ж. Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учебники», 2009. - 368 с.: ил.
8. Использование соевых продуктов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон – составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. – М.: Мегалион, 2010. – 72 с.
9. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение.
10. Кострова И.Е. Малое хлебопекарное производство. - СПб. ГИОРД, 2010.
11. Матвеева И.В., Белявская И.П. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - СПб. ГИОРД, 2009.
12. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители
13. производстве мучных изделий. - М., 2009.
14. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2009.
15. Сборник рецептов технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2007.
16. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2008.
17. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. М., 2009.

Периодические издания:

Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность», Журналы «Хлебопёк», «Хлебопром-Медиа», Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом Специализированная пресса, Журнал «Кондитерское производство», издательство «Пищевая промышленность».

Интернет ресурсы

1. . <http://www.russbread.ru>
2. <http:// Saechka.ru>
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http:// kuing.net>
5. <http:// www.edu.ru>
6. <Http// t-kudeliha.livejourhal.com>
- 7 <http:// - Xreferat.ru>
8. <http://www. Hlebopechka.net>
9. <http://www. Elementy.ru>
10. <http://www .Tokoch.ru\term\norm bread\621.htm\>
11. <http://www. Russbread.ru\>
12. <http://www. You ahhetit.ru>
13. <http:// www.coolreferat.com>
14. <http://www.zayet.net.ru>
15. <http://www.julirezeht.net>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;	Текущий контроль: - заданий по учебной и практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ПК 7.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;	
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		

<p>ПК 7.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, 	
<p>ПК7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 	
<p>ПК 7.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 	
<p>ПК 7.7. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 	
<p>ПК 7.8. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; 	

	<ul style="list-style-type: none">– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам;– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:<ul style="list-style-type: none">- корректное использование цветных разделочных досок;- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;-Разработка меню/ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Нарезка и формовка овощей и фруктов– соответствие времени выполнения работ нормативам;– соответствие массы хлебобулочных изделий, мучных изделий рецептуры, меню, особенностям заказа;– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none">- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:- соответствие температуры подачи виду блюда;- аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре- эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос	
--	--	--

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении работ по учебной практике
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	

КОПИРОВАТЬ
ОВСХК

НЕ КОПИРОВАТЬ
ОВСХК

НЕ КОПИРОВАТЬ
ОВСХК