

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю
зам. директора по УТР
_____ Ю.А. Юшкова
« _____ » _____ 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Выполнение работ по рабочим профессиям
16675 Повар**

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической комиссии
протокол № _____ от « _____ » _____ 2018г
Председатель МК _____ Е.А.Игнатова

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчик: Сомсикова А.В. преподаватель спецдисциплин ГБПОУ КМТТ

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Сомсикова А.В. - преподаватель ГБПОУ КМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выполнение работ по рабочим профессиям.

16675 Повар

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочим профессиям: 16675 Повар, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 7.5 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.6 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Приготовление супов и соусов.

ПК 7.8. Готовить бульоны и отвары.

ПК 7.9. Готовить простые супы.

ПК 7.10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.11. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Приготовление блюд из рыбы.

ПК 7.12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 7.13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 7.15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 7.18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 7.19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 7.20. Готовить и оформлять салаты.

ПК 7.21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 7.22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

• ПК 7.24. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

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

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

иметь практический опыт:

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

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

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

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

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

уметь:

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

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

-проводить расчеты по формулам;

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

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

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

знать:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

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

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

Профессия «повар» - 108 часов;

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

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

код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 7.2	Готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов , а так же блюда и гарниры, требующие кулинарной обработки средней сложности
ПК 7.3	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 7.4	Готовить и оформлять, простые блюда из каш и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы, а также блюда и гарниры, требующие кулинарной обработки средней степени сложности
ПК 7.5	Готовить и оформлять простые блюда, а также блюда и гарниры, требующие кулинарной обработки средней степени сложности из макаронных изделий
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога, а также блюда, требующие кулинарной обработки средней степени сложности;
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем, а также блюда, требующие кулинарной обработки средней степени сложности
ПК 7.8	Готовить бульоны и отвары
ПК 7.9	Готовить простые супы, а также супы требующие кулинарной обработки средней степени сложности
ПК 7.10	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 7.11	Готовить простые холодные и горячие соусы, а также соусы требующие кулинарной обработки средней степени сложности;
ПК 7.12	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 7.13	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 7.14	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, а также блюд из рыбы, требующих кулинарной обработки средней степени сложности

ПК 7.15	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.16	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 7.17	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 7.18	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 7.19	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.20	Готовить и оформлять салаты
ПК 7.21	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 7.22	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.23	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.24	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.25	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	<i>Профессия «Повар»</i>	
ПК 7.1.-7.2	Раздел 1. Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.	<i>12</i>
ПК 7.3-7.7.	Раздел 2. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<i>12</i>
ПК 7.8-7.11	Раздел 3. Приготовление основных супов и соусов.	<i>18</i>
ПК 7.12-7.14	Раздел 4. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы.	<i>18</i>
ПК 7.15- 7.18	Раздел 5. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.	<i>30</i>
ПК 7.19-7.22	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	<i>12</i>
ПК 7.23-7.25	Раздел 7. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.	<i>6</i>
	<i>Всего:</i>	<i>108</i>

3.2. Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.07. Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер		108
Раздел 1. Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание	12
	1 Организация работы овощного цеха, определение качества сырья. Обработка, формы нарезки, кулинарное использование картофеля и корнеплодов, луковых, капустных, листовых, плодовых овощей и грибов.	6
	2 Приготовление блюд и гарниров из вареных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Оценка качества готовых блюд.	6
Раздел 2. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Содержание	12
	1 Определение качества круп, бобовых, макаронных изделий. Обработка сырья. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Оценка качества готовых блюд.	6
	2 Определение качества яиц, творога, теста. Подготовка и обработка сырья. Приготовление блюд из яиц, творога, теста. Оценка качества готовых блюд.	6
Раздел 3. Приготовление основных супов и соусов.	Содержание	18
	1 Организация процессов по тепловой обработке продуктов, необходимых для приготовления супов; приготавливать супы в соответствии с ассортиментом, рецептурой, правилами закладки и технологической последовательностью процесса приготовления. Приготовление заправочных, с картофелем и макаронными изделиями.	6
	2 Приготовление молочных, холодных супов. Оценка качества готовых блюд.	6

	3	Организация подготовки и обработки продуктов для приготовления соусов. Приготовление соусов с мучной пассеровкой, молочных, масляных и сладких. Оценка качества готовых блюд.	6
Раздел 4. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы.	Содержание		18
	1	Определение качества рыбного сырья. Способы оттаивания мороженой рыбы. Пластование рыбы, приготовление филе,	6
	2	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Оценка качества готовых блюд.	6
	3	Приготовление блюд из жареной, запеченной рыбы. Оценка качества готовых блюд	6
Раздел 5. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.	Содержание		30
	1	Организация работы мясного цеха. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов.	6
	2	Приготовление отварных, жареных, тушеных блюд из мяса натуральными кусками. Оценка качества готовых блюд	6
	3	Обработка сырья из мяса домашней птицы и субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов.	6
	4	Приготовление отварных, жареных блюд из рубленой массы. Оценка качества	6
	5	Обработка сырья и приготовление блюд из домашней птицы. Оценка качества готовых блюд.	6
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	Содержание		12
	1	Организация работы холодного цеха. Организация подготовки и обработки сырья и продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. Оценка качества готовых блюд.	6
	2	Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, домашней птицы. Оценка качества готовых блюд.	6
Раздел 7. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.	Содержание		6
	1	Организация рабочего места. Подготовка и обработка сырья. Приготовление компотов. Приготовление киселей, желе, муссов.	3
		Организация процесса приготовления пудингов, шарлотки с яблоками, сладких соусов. Оценка качества готовых блюд.	3
Всего:	Дифференцированный зачет		108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

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

Технические средства обучения:

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Л.З Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебник для СПО: М.: издательский центр «академия», 2017. – 192с.
2. Н.А Анфимова «Кулинария» 13-с изд., стер-М; Издательский центр «академия», 2017. – 400с

3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 9-е издание, стер-М; Издательский центр «академия», 2017. – 336 с.,(16) с. цв.ил

5. Матюхина, З.П. Товароведение. пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 9-е издание, стер-М; Издательский центр «академия», 2017. – 336 с.,(16) с. цв.ил.

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

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

2. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ : Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.

3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М : Издательский центр «Академия», 2007, – 272 с.

4. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.

5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты.

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения

пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

// База данных нормативной технической документации //

<http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

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

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом.

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

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля,
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	

Результаты • (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Профессия «Повар»	
ПК7.1.-7.2 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.
ПК 7.3.-7.7 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ. Тестирование.
ПК 7.8.-7.11 Готовить основные супы и соусы.	Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
ПК 7.12.-7.14 Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.

<p>ПК 7.15.-7.18 Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.</p>
<p>ПК 7.19.-7.22 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.</p>
<p>ПК 7.23.-7.25 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.</p>	<p>Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.</p>

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ 07.

Ф.И.О. _____

обучающийся на ___ курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел учебную практику по ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

в объеме 108 часов с «___» _____ 201__ г. по «___» _____ 201__ г.

Виды и качество выполненных работ

Виды и объемы работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики _____

Дата «___» _____ 201__ г.

Подпись руководителя практики _____ / _____ /

Подпись ответственного лица

организации (базы практики) _____