



УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

Р.Г. Ахунова

«*24*» *01* 20*20* г.

_____ Р.Г. Ахунова
«____» _____ 20__ г.

_____ Р.Г. Ахунова
«____» _____ 20__ г.



СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета ТО "Паруса"
Тор *Дурина Т.И.*

«*24*» *01* 20*20* г.



СОГЛАСОВАНО

ООО Торсервис, директор
Александр Коралев А.

«*24*» *01* 20*20* г.



СОГЛАСОВАНО

Директор ООО Бирь-Два
Тюбер О.Н.

«*24*» *01* 20*20* г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм
Председатель ПЦК *Карам-Карамалва*

20 <i>19</i> -20 <i>20</i> учебный год.	ПРОТОКОЛ № <i>3</i> от <i>27.03</i>	20 <i>19</i>	<i>Карам-Карамалва</i>	/
20__-20__ учебный год.	ПРОТОКОЛ № _____ от _____	20__	/	/
20__-20__ учебный год.	ПРОТОКОЛ № _____ от _____	20__	/	/
20__-20__ учебный год.	ПРОТОКОЛ № _____ от _____	20__	/	/

Рабочая программа учебной практики по **ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Рабочая программа учебной практики **ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)**, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 года № 1565; профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «08» сентября 2015 года № 610н; профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «07» сентября 2015 года № 597н; профессионального стандарта «Пекарь» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «01» декабря 2015 года № 914н; международных требований к подготовке повара и кондитера по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

1.2. Цели и задачи учебной практики

1.3. Формы проведения учебной практики

1.4. Место проведения учебной практики

1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

2.1. Тематический план учебной практики по профессиональному модулю

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики ПМ.07. **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)**

1.2. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

приобрести первоначальный **практический опыт (ПО)** в:

подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

упаковке и складировании по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и

условиям хранения;

подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара;

подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;

приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;

приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;

приготовлении каш и гарниров из круп по заданию повара;

приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;

приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;

приготовлении блюд из яиц по заданию повара;

приготовлении блюд из творога по заданию повара;

приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;

приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;

приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;

приготовлении горячих напитков по заданию повара;

приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара;
приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
процеживании, протираании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции по заданию повара;
порционировании (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
приеме и оформлении платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

Требования к умениям

готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

1.3 Формы проведения учебной практики

Учебная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно учебная практика включает три элемента: вводный инструктаж, упражнения (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

1.4 Место проведения учебной практики:

Учебная практика проводится в учебных кабинетах технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства.

1.5 Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 72 часа (2 недели)

Учебная практика проводится концентрированно в 6-ом семестре после полного освоения МДК 07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий простого ассортимента.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР)

2.1 Тематический план учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

Наименования тем	Количество часов аудиторной нагрузки	Умения
	72	
1. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	2	<i>готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</i>
2. Определение соответствия продуктов технологическим требованиям к простым основным блюдам.	2	<i>соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</i>
3. Подготовка основных продуктов и ингредиентов к ним.	2	<i>отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</i>
4. Проведение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей.	2	<i>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</i>
5. Проведение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов плодов.	2	<i>соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</i>
6. Проведение первичной обработки и подготовки полуфабрикатов мяса.	2	<i>аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</i>
7. Проведение первичной обработки и подготовки полуфабрикатов рыбы.	2	<i>производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</i>
8. Проведение первичной обработки и подготовки полуфабрикатов птицы.	2	<i>эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</i>
9. Приготовление бульонов, отваров. Составление технико-технологических карт.	3	
10. Приготовление супов. Составление технико-технологических карт.	3	
11. Приготовление соусов. Составление технико-технологических карт.	3	
12. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Составление технико-технологических карт.	3	

13. Приготовление каш и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Составление технико-технологических карт.	3	
14. Приготовление блюд из яиц и творога. Составление технико-технологических карт.	3	
15. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Составление технико-технологических карт.	3	
16. Приготовление блюд из мяса. Составление технико-технологических карт.	3	
17. Приготовление блюд из птицы. Составление технико-технологических карт.	3	
18. Приготовление холодных блюд, закусок. Составление технико-технологических карт.	3	
19. Приготовление салатов. Составление технико-технологических карт.	3	
20. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста. Составление технико-технологических карт.	3	
21. Приготовление холодных и горячих напитков. Составление технико-технологических карт.	3	
22. Приготовление блюд национальной кухни. Составление технико-технологических карт.	3	
23. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд.	3	
24. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд.	3	
25. Оценка качества готовых изделий.	3	
26. Проведение презентации готовых блюд.	3	
Сдача дифференцированного зачёта на основании аттестации по итогам практики	2	
ИТОГО:	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация примерной программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета междисциплинарных курсов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;
- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование.

Оборудование учебной кухни ресторана.

Технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран, рабочее место преподавателя.

3.2 Перечень информационного обеспечения обучения Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария.- М.: ИЦ Академия, 2016.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2016. – 680 с.
3. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. — 5-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2016. — 336 с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 384 с.
5. Тимофеева Е.А. Товароведение продовольственных товаров. - Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 496 с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - 7-е издание./ Н.Э. Харченко. – М: ИЦ «Академия», 2013. – 512 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования. - 10-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. - М.: Академия, 2015. – 400 с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». — 6-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2016. — 160 с.
3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно - методическое пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015. – 384 с.
4. Качурина Т. А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. — 3-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2016. — 176 с.
5. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ - ежемесячные журналы.
6. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман. — 5-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2014. — 192 с.
7. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению".
8. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования".
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
10. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
11. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства

РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276).

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiva-produktsii-obshchestvennogo-pitaniva.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

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обучение проводится с использованием различных технических средств обучения, методических приёмов проблемного обучения, контекстного обучения, имитационных и неимитационных моделей профессиональной деятельности, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, «мозгового штурма», работы «малыми» группами, индивидуального направленного обучения.

Освоение учебной практики **ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)** проводится в соответствии с учебным планом по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** и календарным учебным графиком.

Образовательный процесс организуется по расписанию занятий.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики по ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей

обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p style="text-align: center;">Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; – соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; – аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; – производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; – эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос <p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке к работе основного производства организации 	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие положительного аттестационного листа; - высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первичного практического опыта и профессиональных знаний, умений; <p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие положительного аттестационного листа; - хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - хорошая степень и качество приобретенных студентом за время 	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы учебной практики студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное участие в выполнении работ; - самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики; - четкость и своевременность выполнения программы практики; - умение логично и доказательно излагать свои мысли; - аккуратность и пунктуальность, отзывчивость; - умение реагировать на критику.

<p>питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; - проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; - упаковке и складировании по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; - подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара; - подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; - приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; - приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; - приготовлении каш и гарниров из круп по заданию повара; - приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по 	<p>прохождения практики первичного практического опыта и профессиональных знаний, умений;</p> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа; - удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - удовлетворительная степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первичного практического опыта и профессиональных знаний, умений;</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях: - отсутствие аттестационного листа; - низкий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - низкая степень и качество</p>
---	---

<p>заданию повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</i> – <i>приготовлении блюд из яиц по заданию повара;</i> – <i>приготовлении блюд из творога по заданию повара;</i> – <i>приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</i> – <i>приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</i> – <i>приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;</i> – <i>приготовлении горячих напитков по заданию повара;</i> – <i>приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</i> – <i>приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</i> – <i>приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара;</i> – <i>приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</i> – <i>процеживании, протирании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции по заданию повара;</i> – <i>порционировании (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</i> – <i>помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</i> – <i>приеме и оформлении</i> 	<p>приобретенных студентом за время прохождения практики первичного практического опыта и профессиональных знаний, умений;</p>
---	--

<p>платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>– упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>		
--	--	--

Наименование результата освоения практики

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД. 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)
ДПК 7.1.	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ДПК 7.2	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
ДПК 7.3	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
ДПК 7.4.	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
ДПК 7.5.	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ДПК 7.6.	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
ДПК 7.7.	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
ДПК 7.8.	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
ДПК 7.9.	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
ДПК 7.10.	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
ДПК 7.11.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

ДПК 7.12.	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
ДПК 7.13.	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
ДПК 7.14.	Приготовление блюд из творога по заданию повара
ДПК 7.15.	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
ДПК 7.16.	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
ДПК 7.17.	Приготовление горячих напитков по заданию повара
ДПК 7.18.	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
ДПК 7.19.	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
ДПК 7.20.	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
ДПК 7.21.	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
ДПК 7.22.	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
ДПК 7.23.	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
ДПК 7.24.	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
ДПК 7.25.	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
ДПК 7.26.	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

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 8.

Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9.

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11.

Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.