

Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области

Ярославский торгово– экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

_____ Л.В. Шапурина

27 августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 07 «Выполнение работ по рабочей профессии Повар»

для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Ярославль, 2021 г

СОГЛАСОВАНО

Цикловой комиссией

технологических дисциплин

Протокол № ____ от _____

Председатель комиссии

_____ Н.Ю. Кручинина

Составитель:

_____ А.С.Ермолова, преподаватель первой квалификационной категории ГПОУ ЯО Ярославского торгово – экономического колледжа

Согласовано

Работодатель

наименование организации

Должность _____

Ф.И.О _____

М.П.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384.

Квалификация Техник – технолог.

№ п.п.	СОДЕРЖАНИЕ	Стр.
1	Паспорт программы учебной практики	4
2	Результаты освоения программы учебной практики	10
3	Структура и содержание программы учебной практики	12
4	Условия реализации программы учебной практики	26
5	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	36
6	Приложения Приложение 1 титульный лист отчета по практике. Приложение 2 аттестационный лист Приложение 3 лист дневника практики	38

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии «Повар» в соответствии с требованиями:

Соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3. Готовить простые супы и соусы.

ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 8. Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

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 решения 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-коммуникационные 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.
- ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Рабочая программа учебной практики может быть использована при освоении специальности 19.02.10 Технология продукции в общественном питании. Программ повышения квалификации и переподготовки, профессиональной подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по

основным видам профессиональной деятельности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

С целью овладения указанным(и) видам(и) профессиональной деятельности обучающийся в ходе учебной практики должен:

иметь первоначальный практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков.

уметь:

- Проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков;
- Обрабатывать различными методами овощи, грибы, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыбу, мясо, домашнюю птицу;
- Нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов;
- Охлаждать и замораживать овощи, грибы, полуфабрикаты из творога, теста, рыбы, мяса, домашней птицы.

знать:

- Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок,

применяемых при приготовлении блюд;

- Технику обработки овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков;
- Правила проведения бракеража;
- Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- Правила хранения готовых блюд;
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего **468** часов, в том числе:

В рамках освоения учебной практики ПМ.07

13 недель, 468 часов.

2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Результатами освоения рабочей программы учебной практики являются: сформированные у обучающихся умения, приобретенный первоначальный практический опыт в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) «Выполнение работ по рабочей профессии Повар» необходимые для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

ВПД	Наименование результата освоения практики
ПК 1.	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 2.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3.	Готовить основные супы и соусы.
ПК 4.	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 5.	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ПК 8.	Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
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 решения 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-коммуникационные 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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07

3.1. Тематический план учебной практики ПМ.07

Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
ПМ 07 «Выполнение работ по рабочей профессии повар»	468	Раздел № 1. Механическая кулинарная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов.	72
		2 недели.	6
		1 день. Тема 1.1. Организация процесса обработки и нарезки овощей и грибов.	6
		2 день. Тема 1.1. Организация процесса обработки и нарезки овощей и грибов.	6
		3 день. Тема 1.1. Организация процесса обработки и нарезки овощей и грибов.	6
		4 день. Тема 1.2. Организация процесса обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов.	6
		5 день. Тема 1.2. Организация процесса обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов.	6
		6 день. Тема 1.2. Организация процесса обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов.	6
		7 день. Тема 1.2. Организация процесса обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов.	6
		8 день. Тема 1.3. Организация процесса обработки мяса, птицы и приготовление полуфабрикатов.	6
		9 день. Тема 1.3. Организация процесса обработки мяса, птицы и приготовление полуфабрикатов.	6
		10 день. Тема 1.3. Организация процесса обработки мяса, птицы и приготовление полуфабрикатов.	6
		11 день. Тема 1.3. Организация процесса обработки мяса, птицы и приготовление полуфабрикатов.	6
		12 день. Тема 1.3. Организация процесса обработки мяса, птицы и приготовление полуфабрикатов.	6
		Раздел 2. Приготовление и отпуск кулинарной продукции	72
		2 недели.	
1 день. Тема 2.1. Организация приготовления супов.	6		
2 день. Тема 2.1. Организация приготовления супов.	6		

	<u>3 день</u> Тема 2.1. Организация приготовление супов.	6
	<u>4 день</u> Тема 2.1. Организация приготовление супов.	6
	<u>5 день</u> Тема 2.1. Организация приготовление супов.	6
	<u>6 день</u> Тема 2.1. Организация приготовление супов.	6
	<u>7 день</u> Тема 2.1. Организация приготовление супов.	6
	<u>8 день</u> Тема 2.1. Организация приготовление супов.	6
	<u>9 день</u> Тема 2.1. Организация приготовление супов.	6
	<u>10 день</u> Тема 2.1. Организация приготовление супов.	6
	<u>11 день.</u> Тема 2.2. Организация приготовление соусов.	6
	<u>12 день.</u> Тема 2.2. Организация приготовление соусов.	6
	<u>2 недели.</u>	72
	1 день Тема 2.3. Приготовление блюд из овощей, круп, макаронных изделий.	
	2 день. Тема 2.3. Приготовление блюд из овощей, круп, макаронных изделий.	6
	3 день. Тема 2.3. Приготовление блюд из овощей, круп, макаронных изделий.	6
	4 день. Тема 2.3. Приготовление блюд из овощей, круп, макаронных изделий.	6
	5 день. Тема 2.3. Приготовление блюд из овощей, круп, макаронных изделий.	6
	6 день. Тема 2.3. Приготовление блюд из овощей, круп, макаронных изделий.	6
	7 день. Тема 2.3. Приготовление блюд из овощей, круп, макаронных изделий.	6
	8 день. Тема 2.4. Организация приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.	6
	9 день. Тема 2.4. Организация приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.	6
	10 день. Тема 2.4. Организация приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.	6
	11 день. Тема 2.4. Организация приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.	6
	12 день. Тема 2.4. Организация приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.	6
	<u>недели.</u>	72
	<u>1 День.</u> Тема 2.4. Организация приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.	
	<u>2 день. Тема 2.4.</u> Организация приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.	6

	9 день. Тема 2.5. Организация процесса приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов. Приготовления блюд из рубленой массы мяса, птицы.	6
	10 день. Тема 2.5. Организация процесса приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов. Приготовления блюд из рубленой массы мяса, птицы.	6
	11 день. Тема 2.5. Организация процесса приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов. Приготовления блюд из рубленой массы мяса, птицы.	6
	12 день. Тема 2.5. Организация процесса приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов. Приготовления блюд из рубленой массы мяса, птицы.	6
	3 недели.	108
	1 день. Тема 2.6. Организация процесса приготовления блюд из яиц и творога.	6
	2 день. Тема 2.6. Организация процесса приготовления блюд из яиц и творога.	6
	3 день. Тема 2.6. Организация процесса приготовления блюд из яиц и творога.	6
	4 день. Тема 2.7. Организация процесса приготовления горячих и холодных блюд.	6
	5 день. Тема 2.7. Организация процесса приготовления горячих и холодных блюд.	6
	6 день. Тема 2.8. Организация процесса приготовления сладких холодных блюд.	6
	7 день. Тема 2.8. Организация процесса приготовления сладких холодных блюд.	6
	8 день. Тема 2.9. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок.	6
	9 день. Тема 2.9. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок.	6
	10 день. Тема 3.0. Организация процесса приготовления мучных кулинарных изделий.	6
	11 день. Тема 3.0. Организация процесса приготовления мучных кулинарных изделий.	6
	12 день. Тема 3.0. Организация процесса приготовления мучных кулинарных изделий.	6
	13 день. Тема 3.0. Организация процесса приготовления мучных кулинарных изделий.	6
	14 день. Тема 3.0. Организация процесса приготовления мучных кулинарных изделий.	6
	15 день. Тема 3.0. Организация процесса приготовления мучных кулинарных изделий.	6
	16 день. Тема 3.0. Организация процесса приготовления мучных кулинарных изделий.	6
	17 день. Тема 3.0. Организация процесса приготовления мучных кулинарных изделий.	6
	18 день. Тема 3.0. Организация процесса приготовления мучных кулинарных изделий.	6
	Квалификационный экзамен	6
	ИТОГО	468

2.1. Содержание учебной практики

П.К. (профессиональная Компетентность) Название тем.	Содержание учебного материала лабораторные работы; Самостоятельная работа обучающихся студентов.	Объем часов
РАЗДЕЛ №1 Механическая кулинарная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов.		18
1.1 Организация процесса обработки и нарезки овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> -Ознакомление с оснащением овощного цеха и техникой безопасности. -Ознакомление с санитарией и гигиеной повара. -Ознакомление с правилами организации рабочего места и безопасности пользованием инвентаря и оборудования. 	
	<ul style="list-style-type: none"> -Организация и проведение процесса обработки овощей и грибов. - Проведение расчета процента потери при механической обработке овощей и грибов. - Обеспечение правильного условия хранения обработанных овощей и грибов. 	
	<ul style="list-style-type: none"> -Организация процесса нарезки овощей: кубиками, ломтиками, соломкой, брусочком, дольками, крошкой, -Организация процесса использование отходов. -Оценивание качества приготовленных полуфабрикатов и их безопасность 	
1.2 Организация процесса обработки рыбы и приготовление полуфабриката.	<ul style="list-style-type: none"> -Ознакомление с оснащением рыбного цеха. -Ознакомление с санитарией и гигиеной повара. -Ознакомление с правилами организации рабочего места и безопасности пользованием инвентаря и оборудования. <p style="text-align: center;">САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Организация и проведение процесса обработки чешуйчатой и базчашуйчатой рыбы. -Проведения расчета процента потери при обработки рыбы. 	24

	<ul style="list-style-type: none"> -Организация и проведение процесса приготовления полуфабриката из рыбы для варки, пропускания, жарения; кругляши, чистое филе, филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без реберных костей, филе с кожей реберными и хребтовой костью. -Приведение расчета сырья для приготовления рыбной котлетной массы. -Организация и проведение процесса приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлет, биточков, зраз, рулетов ,тефтелей и фрикаделек. -Организация и проведение процесса использования рыбных отходов при приготовлении бульонов: голов, чешуи ,плавников. -Организация оценки качества полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы и их безопасность. -Обеспечение условий хранения полуфабрикатов из рыбы и котлетной массы. 	
<p>1.3 Организация процесса обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Ознакомление с оснащением мясного цеха. -Ознакомление с санитарией и гигиеной повара. -Ознакомление с правилами организации рабочего места и безопасности использованием инвентаря и оборудования. <p>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Организация и проведение процесса обработки мяса, птицы, субпродуктов. -Организация и приготовление полуфабрикатов из масса порционным куском: антрекот, бифштекс, филе,лангет, ромштекс, мясо духовое, зразы отбивные, шницель свиной отбивной. -Организация и проведение процесса приготовления полуфабрикатов из субпродуктов: печень порционным куском, печень по-строгоновски, почек по-русски. -Организация и проведение процесса приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и птицы: бефстроганов, шашлыка, поджарки, гуляша ,азу рагу, плова. -Проведение расчета сырья для приготовления рубленой массы из мяса и птицы. -Организация и проведение процесса приготовления котлетной массы из мяса и птицы и полуфабрикатов из нее: биточки, котлеты, зразы, рулеты ,тефтели, фрикадельки ,шницеля ,котлеты пожарское. -Организация и проведение процесса приготовления натурально-рубленой массы из 	<p>30</p>

	<p>мясо: котлеты натуральные, шницель натуральный, бифштекс натуральный, котлет полтавских, фрикаделек натуральных.</p> <p>-Организация оценки качества полуфабрикатов из мясо и птицы органолептическим методом на их безопасность.</p> <p>-Организация оценки качества органолептическим методом полуфабрикатов из рубленой массы мясо и птицы и их безопасность.</p> <p>-Организация процесса хранения полуфабрикатов из мясо, птицы, субпродуктов и рубленой массы мясо и птицы.</p>	
<p>РАЗДЕЛ №2 Приготовление и отпуск кулинарной продукции.</p> <p>2.1 Организация процесса приготовления супов.</p>	<p>-Ознакомление с оснащением горячего цеха.</p> <p>-Ознакомление с санитарией и гигиеной повара.</p> <p>-Ознакомление с правилами организации рабочего места и безопасности использованием инвентаря и оборудования.</p> <p>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.</p> <p>Организация и проведение процесса приготовления бульонов: мясного.мясокостного, куриного ,рыбного, грибного отвара, овощного отвара.</p> <p>-Организация и проведение процесса приготовления заправочных супов:</p> <p>Щей:</p> <p>Из свежей капусты с картофелем</p> <p>Из свежей капусты без картофеля</p> <p>Из квашеной капусты с картофелем</p> <p>Из квашеной капусты без картофеля</p> <p>Из квашеной капусты с крупой по-уральски</p> <p>Борща:</p> <p>Простого и капустой и картофелем</p> <p>Рассольника:</p> <p>Простого</p> <p>Ленинградского</p> <p>Домашнего</p> <p>Супов картофельных:</p> <p>С крупой</p>	<p>60</p>

	<p>С бобовыми С макаронными изделиями С овощами Супов с крупой, бобовыми, макаронными изделиями, домашней лапшей. -Организация и проведение процесса приготовления молочных супов: с крупой ,макаронными изделиями. -Организация и проведение процесса приготовления сладких супов: из свежих плодов, цитрусовых. -Организация и проведение процесса приготовления холодных супов: окрошка овощная на кефире. -Проведение органолептической оценки качества по 5 параметрам: внешний вид, цвету ,вкусу ,запаху ,консистенции. -Определение сроков реализации супов. -Организация подачи супов: выбор температурного режима ,подбор дополнительно инвентаря, посуды.</p>	
<p>2.2 Организация процесса приготовления соусов.</p>	<p>-Обеспечение безопасности технологического процесса при приготовлении соусов используя инвентарь и оборудование горячего цеха. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ. -Проведение расчета сырья для приготовления соусов различной консистенции. -Организация и проведение процесса приготовления мучных пассировок: красной, белой ,сухой ,белой жировой. -Организация проведения процесса приготовления красного основного соуса и его производных: лукового, с кореньями. -Организация и проведение процесса приготовления белого соуса на мясных рыбном бульонах и его производных: парового ,томатного ,с рисовом. -Организация и проведение процесса приготовления молочного соуса и его производного сладкого. -Организация и проведение процесса приготовления сметанного соуса и его производных: с томатом. с луком.</p>	<p>18</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -Организация и проведение процесса приготовления грибного соуса из свежих и сушеных грибов. -Организация и проведение процесса приготовления яично-масляных смесей: соуса польского -Организация и проведение процесса приготовления холодных соусов: маринадов овощного с томатом. -Организация и проведение процесса приготовления сладких соусов: абрикосового, яблочного, клюквенного, сиропов сахарного и кофейного. -Проведение органолептической оценки качества по 5 параметрам: внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции. -Обеспечение условий реализации соусов: безопасность, температурный режим, подбор посуды для отпуска. -Определение сроков реализации соусов. 	
<p>2.3 Приготовление блюд из овощей, круп и макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Обеспечение безопасности технологического процесса при приготовлении. -Приготовлении блюд из овощей и грибов используя инвентарь и оборудование горячего цеха. <p>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Проведение расчета для приготовления блюд из овощей и грибов. -Организация и проведение процесса приготовления блюд из отварных овощей: картофельного пюре, картофеля отварного ,картофеля в молоке. -Организация и проведение процесса приготовления блюд из припущенных овощей: морковь с зеленым горошком в молочном соусе. -Организация и проведение процесса приготовления блюд из тушеных овощей: капуста тушеная, рагу овощное, картофель тушеный с овощами в соусе, картофель тушеный с грибами и луком. -Организация и проведение процесса приготовления блюд из жареных овощей: картофель жареный из сырого и отварного, котлеты из моркови, свеклы, капусты, картофеля, зразы из картофеля, шницель из капусты. -Организация и проведение процесса приготовления блюд из запеченных овощей :запеканка картофельная, рулет картофельный, голубцы овощные , перец 	<p>42</p>

фаршированный с овощами и рисом.

- Организация проведение процесса приготовления блюд из грибов: грибов в сметанном соусе.
- Проведение органолептической оценки качества блюд из овощей и грибов по 5 параметрам: внешнему виду, цвету, вкусу, консистенции и их безопасности при реализации.
- Определение сроков реализации блюд из овощей и грибов.
- Обеспечение условий реализации блюд из овощей и грибов: подбор посуды, соуса температурного режима и других ингредиентов для создания гармоничных блюд.
- Проведение расчета сырья для приготовления блюд из круп, определение процент привара.
- Организация и проведение процесса приготовления каш различной консистенции: вязкой ,жидкой, рассыпчатой.
- Организация и проведение процесса приготовления блюд из вязких и рассыпчатых каш: Крупеник, каша рассыпчатая с грибами и луком, запеканка, пудинг, котлеты, биточки
- Проведение органолептической оценки качества блюд из круп по 5 параметрам: внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции и их безопасность при реализации.
- Обеспечение условий реализации блюд из круп: подбор температурного режима, посуды, соуса и других ингредиенты для гармонизации блюда.
- Проведение расчета сырья для варки макарон 2 способами, определение процента провара.
- Проведение расчета сырья для приготовления блюд из макаронных изделий.
- Организация и проведение процесса приготовления макарон сливных и не сливным способами.
- Организация и проведение процесса приготовления блюд из макаронных изделий: лапшевник, макароны с овощами, макароны с грибами, макароны запеченные с яйцом.
- Проведение органолептической оценки качества блюдам из макаронных изделий по 5 параметром: внешнему виду, вкусу, цвету ,запаху, консистенции.
- Обеспечение условий реализации блюд из макаронных изделий: подбор посуды, температурного режима, дополнительных ингредиентов для гармонизации блюд.

2.4. Организация приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.

- Обеспечение безопасности технологического процесса при приготовлении блюд из рыбы и рыбной котлетной массы, используя инвентаря оборудование.
- САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.
- Проведении расчета сырья для приготовления блюд из рыбы.
- Организация и проведение процесса приготовления блюд из отварной рыбы: рыба отварная соус польский.
- Организация и проведение процесса приготовления блюд из припущенной рыбы: рыба паровая, рыба с соусом рассол.
- Организация и проведение процесса приготовления блюд из тушеной рыбы: рыба тушеная с томатом и овощами.
- Организация и проведение процесса приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная по русски ,рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная под сметанным соусом,
- Организация и проведение процесса приготовления блюд из жареной рыбы: рыба жареная по ленинградский, рыба жареная во фритюре, поджарка из рыбы, рыба жареная основным способом.
- Проведение органолептической оценки качества блюд из рыбы по 5 параметрам: внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции и их безопасность.
- Определение степени готовности блюд из рыбы органолептическим способом.
- Обеспечение условий реализации блюд из рыбы: подбор посуды, гарнира, соуса, других ингредиентов для гармонизации блюда в целом, температурного режима.
- Проведение расчета сырья для приготовления блюд из рыбной котлетной массы.
- Организация и проведение процесса приготовления блюд из рыбной котлетной массы; котлет, биточков ,зраз, рулетов, тефтелей, фрикаделек.
- Проведение органолептической оценки качества блюд из рыбной котлетной массы по 5 параметрам: внешнему виду ,цвету, вкусу, запаху, консистенции, их безопасность.
- Определение степени готовности блюд из рыбной котлетной массы органолептическим методом
- Обеспечение условий реализации блюд из рыбной котлетной массы: подбор посуды и температурного режима, соуса гарнира и других ингредиентов для гармонизации блюд

<p>2.5. Организация процесса приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов и блюд из рубленого мяса и птицы.</p>	<p>-Обеспечение безопасности технологического процесса приготовления блюд из мясо, птицы, субпродуктов и блюд из рубленого мясо, птицы при использовании инвентаря и оборудования.</p> <p>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.</p> <p>-Проведение расчета сырья для приготовления блюд из мясо, курицы и субпродуктов.</p> <p>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из отварного мясо и курицы: мясо и курица отварные.</p> <p>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из жареного мясо, субпродуктов: биф-строганов , поджарка, ромштекс, печень жареная, печень по-строгановски.</p> <p>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из тушеного мясо, птицы и субпродуктов: мясо духовое, гуляш, печень тушеная в соусе, рагу из свинины и птицы, плов из свинины птицы, зразы отбивные, жаркое по-домашнему.</p> <p>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из запеченного мяса: запеканка картофельная с мясом, рулетом картофельный с мясом, голубцы с мясом и рисом.</p> <p>-Проведение расчета сырья для приготовления блюд из натурально-рубленой массы мясо.</p> <p>-Проведение расчета сырья для приготовления блюд из котлетной массы мясо ,птицы.</p> <p>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из натурально-рубленого мясо: бифштекс натурально-рубленный, котлеты натурально-рубленые, шницель натурально-рубленный. Котлеты полтавские, фрикадельки.</p> <p>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из котлетной массы мясо и птицы: котлет, биточков ,шницелей ,зраз ,рулетов, котлет Пожарских, тефтелей фрикаделек, биточков по казацки.</p> <p>-Проведение оценки качества органолептическими методами на безопасность готовых блюд из рубленого мяса и курицы.</p> <p>-Определение степени готовности блюд из мяса, птицы, субпродуктов ,блюд из рубленого мясо и птицы органолептическими методами.</p> <p>-Обеспечение условий реализации готовых блюд из мяса, птицы, субпродуктов .блюд из</p>	<p>108</p>
---	---	------------

	рубленого мяса и птицы, подбор температурного режима, посуды, гарнира, соуса, других ингредиентов для гармонизации блюда.	
2.6. Организация процесса приготовления блюд из творога и яиц.	<p>-Обеспечение безопасности технологического процесса приготовления блюд из яиц и творога используя оборудование и инвентарь. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.</p> <p>-Проведение расчета сырья при приготовлении блюд из яиц и творога.</p> <p>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из яиц: яйца вареные в всмятку, в мешочек, в крутую, яичница-глазунья с различными ингредиентами, омлеты, жареные, запеченные, натуральные, фаршированные, смешанные.</p> <p>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из творога: сырники, запеканка, вареники ленивые, пудинг.</p> <p>-Определение степени готовности блюд из яиц и творога органолептическими методами.</p> <p>-Определение степени безопасности готовых блюд из яиц и творога органолептическими методами.</p> <p>-Оценивание качества готовых блюд из яиц и творога по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции.</p> <p>-Обеспечение условий реализации готовых блюд из яиц и творога: подбор температурного режима, посуды, ингредиентов, соусов для полной гармонизации.</p>	18
2.7. Организация процесса приготовления горячих и холодных напитков.	<p>-Обеспечение безопасности технологического процесса приготовления напитков при использовании инвентаря и оборудования. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.</p> <p>-Проведение расчета сырья для приготовления горячих и холодных напитков.</p> <p>-Организация и проведение процесса приготовления холодных напитков: ягодных ,плодовых. из сока, варенья.</p> <p>-Организация и проведение процесса приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао.</p> <p>-Определение степени безопасности напитков органолептическими методами.</p> <p>-Обеспечение условий реализации напитков: подбор температурного режима, посуды.</p>	12
2.8. Организация	-Обеспечение безопасности технологического процесса при использовании инвентаря и	12

<p>процесса приготовления сладких холодных блюд.</p>	<p>оборудования. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ. -Проведение расчета сырья для приготовления сладких холодных блюд. -Организация и проведение процесса приготовления холодных сладких блюд: киселей различной консистенции из ягод, фруктов, соков: желе из плодов, ягод, молока, компотов из ягод, фруктов и сухофруктов. -Определение степени безопасности блюд органолептическими методами. -Определение оценки качества холодных сладких блюд по внешнему виду, цвету, вкусу, запаху, консистенции. -Обеспечение условий реализации готовых холодных сладких блюд; подбор температурного режима, соусов, посуды, и других ингредиентов для гармонизации блюда.</p>	
<p>2.9. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок.</p>	<p>-Ознакомление с оснащением холодного цеха. -Ознакомление с санитарией и гигиеной повара. -Ознакомление с правилами организации рабочего места и безопасным использованием инвентаря и оборудования. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ. -Проведение расчета сырья для приготовления бутербродов: открытых, закрытых, простых, сложных. -Проведение расчета сырья для приготовления салатов, винегретов. -Организация процесса приготовления салатов, и винегретов: салат картофельный, свежих овощей, винегрет овощной. -Проведение расчета сырья для приготовления закусок из сельди и рыбы. -Организация приготовления закусок из рыбы, сельди: сельдь с гарниров, рыба жареная под маринадом. -Определение оценки качества холодных блюд и закусок по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции. -Определение степени безопасности по срокам реализации сырья. -Обеспечение условий реализации холодных блюд и закусок, бутербродов: подбор посуды, соусов, температурного режима и других ингредиентов для гармонизации блюд.</p>	<p>12</p>

2.10. Организация процесса приготовления мучных кулинарных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> -Ознакомление с оснащением выпечного цеха. -Ознакомление с санитарной и гигиеной повара. -Ознакомление с правилами организации рабочего места и безопасным использованием инвентаря и оборудования. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ. -Проведение расчета сырья для приготовления мучных кулинарных изделий. -Организация процесса приготовления изделий из без дрожжевого теста: лапша домашняя, вареники с творогом, блины, оладьи, пирожки фаршированные творогом ,повидлом ,грибами, мясным фаршем. -Организация процесса приготовления изделий из дрожжевого без опарного теста: блины ,оладьи, пирожки выпечные пончики. -Определение оценки качества мучных кулинарных изделий по: внешнему виду, вкусу ,цвету, запаху ,консистенции. -Определение степени безопасности готовых изделий по срокам реализации сырья. -Организация отпуска готовой кулинарной продукции. 	36
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН	6
	ИТОГО	468

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику. Учебная практика проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.

2.3. Информационное обеспечение учебной практики

Основные источники (ОИ):

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2019. – 467 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2020. – 320 с.

Дополнительные источники (ДИ):

1. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления
пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования М.: Экономика, 2018. – 190 с.
2. ГОСТ Р 50763 2017 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
3. ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
5. СанПиН 42-123-5777-20 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 сентября 2020 года N 1515);

2.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ 07 . Практика проводится непрерывно на 2 курсе. Продолжительность учебной практики не более 6 часов в день (36 часов в неделю). Практика завершается дифференцированным зачетом.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

2.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла, которые должны иметь высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Мастера производственного обучения: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

3. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной практики

осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися учебно-производственных заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального(ых) модуля(ей) обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные умения, первоначальный	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	-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;	<u>Текущий контроль:</u> <ul style="list-style-type: none"> • выполнение тестовых заданий • проведение деловых и ролевых игр • решение производственно-технологических ситуаций
ПК2 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,	-правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с	<ul style="list-style-type: none"> • решение кроссвордов • работа с карточками – заданиями • выполнение учебно – производственных работ с использованием инструкционно – технологических карт согласно перечня
ПК3 Готовить основные супы и соусы.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами	

<p>ПК4 Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p>	<p>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - 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;</p>	<p><u>Промежуточный контроль:</u> зачет по темам учебной практики</p>
<p>ПК5 Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<p>- 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;</p>	<p><u>Итоговый контроль:</u> квалификационный экзамен</p>
<p>ПК6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</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;</p>	
<p>ПК7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.</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</p>	

ПК8 Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами	
--	--	--

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1.Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, прохождение производственной практики; участие в социально – проектной деятельности; портфолио обучающегося.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК 2.Организация собственной деятельность, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач,	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических

оценивание их эффективности и качества	процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	занятиях, на учебной практике
ОК 3.Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК 4.Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК 5.Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
ОК 6.Работа в коллективе и команде, эффективно	-эффективное взаимодействие с	Наблюдение и оценка достижений

общение с коллегами, руководством, потребителями.	обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК 7. Быть ответственным за работу членов команды (подчиненных) и иметь результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
ОК 8. Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразования, осознанное планирование повышения квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной

		<p>и производственных практиках</p> <p>Своевременность поста-новки на воинский учет;</p> <p>Проведение воинских сборов</p>
--	--	--

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зав.практикой

_____ О.С. Смирнова

«__» _____ 20__ г.

М.П.

ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

по модулю ПМ. 07
«Выполнение работ по рабочей профессии Повар»

для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Студента(тки) группы _____

_____ (Ф.И.О.)

_____ (база практики)

Руководитель от учебного
заведения:

_____ А.С Ермолова

Руководитель от организации:

_____ М.П.

Дата регистрации:

Оценка: _____

Ярославль, 202_

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на 2 курсе по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» прошел(ла) производственную (учебную) практику по профессиональному модулю по модулю ПМ. 07 «Выполнение работ по рабочей профессии Повар» в объеме 468 часов с «___» _____ 202_ г. по «___» _____ 202_ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполненных работ

Профессиональные компетенции	Вид и объем работ	Количество часов	Качество выполнения в соотв.с технологией или требованиями организации, где проходила практика
ПК1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	-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;	72	
ПК2 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	-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	72	
ПК3 Готовить основные супы и соусы.	- 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;	72	

ПК4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - 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;	72	
ПК5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	- 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;	46	
ПК6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	- 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	44	
ПК7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	- 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;	45	
ПК8	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	- 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;	45	

Итоговая оценка по практике _____

Профессиональная деятельность обучающегося, во время учебной практики (характеристика дается в произвольной форме)

Руководитель практики
от учебного заведения

(подпись)

(Ф.И.О.)

(Должность ответственного
лица базы практики)

(подпись)

(ФИО)

М.П.

«_» _____ 202_ г.

Руководитель практики
от предприятия

(подпись)
М.П.

(Ф.И.О.)