

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 N 1565

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	2
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 07. .	
Выполнениеработ по профессии рабочего «Повар».....	3
3. СТРУКТУРА ИСОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 07. Выполнение работ по профессии рабочего «Повар».....	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 07.Выполнение работ по профессии рабочего «Повар».....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 07. Выполнение работ по профессии рабочего «Повар».....	11
6. ПРИЛОЖЕНИЯ	

## I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования». Практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы (ОПОП). Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика проводится ГПОУ ЯО «Ярославским тогово-экономическом колледжем» при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ. 07. «Выполнение работ по профессии рабочего Повар» концентрировано. Она направлена на освоение профессии Рабочего «Повар», так как это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности. В этом случае студент получает квалификацию по рабочей профессии.

Учебная практика направлена на формирование у студента практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта. В процессе практики, обучающиеся последовательно отрабатывают навыки работы на всех этапах технологического процесса: организация рабочего места повара, приемка и обработка сырья, приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции, тепловая обработка, порционирование, подготовка посуды для подачи блюда, оформление и подача готового блюда. При прохождении практики необходимо прививать профессиональные навыки, умение рационально использовать рабочее время, экономно расходовать сырье, бережно относиться к

инструментам и оборудованию, знакомиться с инновационными методами и приемами работы.

Для руководства практикой назначаются руководители практики от колледжа – мастера производственного обучения. Они организуют и контролируют реализацию программы практики студентами колледжа, а также условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности. Результаты отработки заданий по видам работ оформляются в виде дневника, отчёта, в котором даётся краткое описание самостоятельно выполненных заданий и вопросов. Практика завершается дифференцированным зачетом освоенных студентами общих и профессиональных компетенций.

### **1. Паспорт рабочей программы учебной практики**

#### **2.1. Область применения программы.**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) «Выполнение работ по профессии рабочего «Повар». Она направлена на освоение соответствующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и

личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК1.3.Проводитьприготовлениеиподготовкукреализацииполуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК2.2.Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранениегорячих соусов сложного ассортимента.

ПК2.4.Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК2.5.Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложногоассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видови форм обслуживания.

ПК2.6.Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырьясложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотре бителей, видов и форм обслуживания.

ПК2.7.Осуществлятьприготовление, творческое оформлениеиподготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи икролика

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам.

## 2.2. 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) видом(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.

#### **Задачи учебной практики:**

- обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для профессии рабочего «Повар»;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- закрепление и систематизация знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;
- формирование навыков в области приготовления, оформления и подачи сложной горячей кулинарной продукции;
- развитие профессионального мышления и коммуникативных навыков;
- подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин.

#### **2.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего – 7 недель , 252 часа.

### III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

№ п/п	Наименование тем	Количество часов/дней
<b>РАЗДЕЛ №1</b> <b>Механическая кулинарная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов.</b>		
1.	Вводное занятие. Задачи учебной практики.	6 час/1 день
2.	Обработка и подготовка овощей, грибов.	18 час/3 день
3.	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.	6 час/1 день
4.	Обработка мяса. Ассортимент полуфабрикатов из мяса.	42 час/7 дней
5.	Обработка субпродуктов. Обработка домашней птицы, дичи. Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, дичи.	6 час/1 день
<b>РАЗДЕЛ №2</b> <b>Приготовление и отпуск кулинарной продукции.</b>		
6.	Приготовление супов и соусов.	42 час/7 дней
7.	Приготовление блюд и гарниров из овощей.	6 час/1 день
8.	Приготовление каш.	6 час/1 день
9.	Приготовление блюд из рыбы.	6 час/1 день
10.	Приготовление блюд из мяса.	18 час/3 дня
11.	Приготовление блюд из птицы.	12 час/2 дня
12.	Приготовление блюд из субпродуктов.	6 час./1 день

13.	Приготовление блюд из яиц и творога.	6 час./1 день
14.	Приготовление горячих сладких блюд и напитков.	6 час./1 день
15.	Приготовление мучных блюд.	18 час./3 дня
16.	Приготовление салатов.	6 час./1 день
17.	Приготовление холодных закусок.	6 час./1 день
18.	Приготовление холодных сладких напитков.	12 час./2 дня
19.	Приготовление мучных кулинарных и кондитерских изделий.	12 час./2 дня
20.	Отпуск готовой кулинарной продукции.	6 час./1 дня
21.	Дифференцированный зачет	6 час./1 день
	Итого	252 час./ 36 дней

### 3.2 Содержание учебной практики профессионального модуля ПМ.07

#### 2.1. Содержание учебной практики

П.К. (профессиональная Компетентность) Название тем.	Содержание учебного материала лабораторные работы; Самостоятельная работа обучающихся студентов.	Объем часов
<b>РАЗДЕЛ №1</b> <b>Механическая кулинарная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов.</b>		24
Вводное занятие. Задачи учебной практики.		
<b>1.1 Организация процесса обработки и нарезки овощей и грибов.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ознакомление с оснащением овощного цеха и техникой безопасности.</li> <li>-Ознакомление с санитарией и гигиеной повара.</li> <li>-Ознакомление с правилами организации рабочего места и безопасности пользованием инвентаря и оборудования.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Организация и проведение процесса обработки овощей и грибов.</li> <li>- Проведение расчета процента потери при механической обработке овощей и грибов.</li> <li>- Обеспечение правильного условия хранения обработанных овощей и грибов.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Организация процесса нарезки овощей: кубиками, ломтиками, соломкой, брусочком, дольками, крошкой,</li> <li>-Организация процесса использование отходов.</li> <li>-Оценивание качества приготовленных полуфабрикатов и их безопасность</li> </ul>	
<b>1.2 Организация процесса обработки рыбы и</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ознакомление с оснащением рыбного цеха.</li> <li>-Ознакомление с санитарией и гигиеной повара.</li> <li>-Ознакомление с правилами организации рабочего места и безопасности пользованием</li> </ul>	6

<p><b>приготовление полуфабриката.</b></p>	<p>инвентаря и оборудования.  <b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.</b>  -Организация и проведение процесса обработки чешуйчатой и базчашуйчатой рыбы.  -Проведения расчета процента потери при обработки рыбы.  -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 использование 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>	
<p><b>1.3 Организация процесса обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов.</b></p>	<p>-Ознакомление с оснащением мясного цеха.  -Ознакомление с санитарией и гигиеной повара.  -Ознакомление с правилами организации рабочего места и безопасности пользования инвентаря и оборудования.  <b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.</b>  -Организация и проведение процесса обработки мясо, 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 мясо и птицы: бефстроганов, шашлыка, поджарки, гуляша ,азу рагу, плова.  -Проведение расчета сырья для приготовления рубленой массы из мясо и птицы.  -Организация и проведение процесса приготовления котлетной массы из мясо и птицы и</p>	<p>42</p>

	<p>полуфабрикатов из нее: биточки, котлеты, зразы, рулеты ,тефтели, фрикадельки ,шницеля ,котлеты пожарское.</p> <p>-Организация и проведение процесса приготовления натурально-рубленой массы из 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><b>2.1 Организация процесса приготовления супов.</b></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 пользования инвентаря и оборудования.</p> <p><b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.</b></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>24</p>

	<p>Супов картофельных:  С крупой  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><b>2.2 Организация процесса приготовления соусов.</b></p>	<p>-Обеспечение безопасности технологического процесса при приготовлении соусов используя инвентарь и оборудование горячего цеха.  <b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.</b>  -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</p>	<p>18</p>

	<p>производных: с томатом. с луком.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Организация и проведение процесса приготовления грибного соуса из свежих и сушеных грибов.</li> <li>-Организация и проведение процесса приготовления яично-масляных смесей: соуса польского</li> <li>-Организация и проведение процесса приготовления холодных соусов: маринадов овощного с томатом.</li> <li>-Организация и проведение процесса приготовления сладких соусов: абрикосового, яблочного, клюквенного, сиропов сахарного и кофейного.</li> <li>-Проведение органолептической оценки качества по 5 параметрам: внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции.</li> <li>-Обеспечение условий реализации соусов: безопасность, температурный режим, подбор посуды для отпуска.</li> <li>-Определение сроков реализации соусов.</li> </ul>	
<p><b>2.3 Приготовление блюд из овощей, круп и макаронных изделий.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Обеспечение безопасности технологического процесса при приготовлении.</li> <li>-Приготовлении блюд из овощей и грибов используя инвентарь и оборудование горячего цеха.</li> </ul> <p><b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Проведение расчета для приготовления блюд из овощей и грибов.</li> <li>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из отварных овощей: картофельного пюре, картофеля отварного, картофеля в молоке.</li> <li>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из припущенных овощей: морковь с зеленым горошком в молочном соусе.</li> <li>-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.</li> <li>-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.</li> <li>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из запеченных овощей :запеканка картофельная, рулет картофельный, голубцы овощные, перец</li> </ul>	<p>12</p>

	<p>фаршированный с овощами и рисом.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Организация проведение процесса приготовления блюд из грибов: грибов в сметанном соусе.</li> <li>-Проведение органолептической оценки качества блюд из овощей и грибов по 5 параметрам: внешнему виду, цвету, вкусу, консистенции и их безопасности при реализации.</li> <li>-Определение сроков реализации блюд из овощей и грибов.</li> <li>-Обеспечение условий реализации блюд из овощей и грибов: подбор посуды, соуса температурного режима и других ингредиентов для создания гармоничных блюд.</li> <li>-Проведение расчета сырья для приготовления блюд из круп, определение процент привара.</li> <li>-Организация и проведение процесса приготовления каш различной консистенции: вязкой ,жидкой, рассыпчатой.</li> <li>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из вязких и рассыпчатых каш: Крупеник, каша рассыпчатая с грибами и луком, запеканка, пудинг, котлеты, биточки</li> <li>-Проведение органолептической оценки качества блюд из круп по 5 параметрам: внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции и их безопасность при реализации.</li> <li>-Обеспечение условий реализации блюд из круп: подбор температурного режима, посуды, соуса и других ингредиенты для гармонизации блюда.</li> <li>-Проведение расчета сырья для варки макарон 2 способами, определение процента провара.</li> <li>-Проведение расчета сырья для приготовления блюд из макаронных изделий.</li> <li>-Организация и проведение процесса приготовления макарон сливных и не сливным способами.</li> <li>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из макаронных изделий: лапшевник, макароны с овощами, макароны с грибами, макароны запеченные с яйцом.</li> <li>-Проведение органолептической оценки качества блюдам из макаронных изделий по 5 параметром: внешнему виду, вкусу, цвету ,запаху, консистенции.</li> <li>-Обеспечение условий реализации блюд из макаронных изделий: подбор посуды, температурного режима, дополнительных ингредиентов для гармонизации блюд.</li> </ul>	
<b>2.4. Организация</b>	-Обеспечение безопасности технологического процесса при приготовлении блюд из	6

<p><b>приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.</b></p>	<p>рыбы и рыбной котлетной массы, используя инвентаря оборудование.  <b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.</b>  -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>	
<p><b>2.5. Организация процесса</b></p>	<p>-Обеспечение безопасности технологического процесса приготовления блюд из мясо, птицы, субпродуктов и блюд из рубленого мясо, птицы при использовании инвентаря и</p>	<p>36</p>

<p><b>приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов и блюд из рубленого мяса и птицы.</b></p>	<p>оборудования.</p> <p><b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Проведение расчета сырья для приготовления блюд из мясо, курицы и субпродуктов.</li> <li>-Организация и проведение процесса прготовление блюд из отварного мясо и курицы: мясо и курица отварные.</li> <li>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из жареного мясо, субпродуктов: биф-строганов , поджарка, ромштекс, печень жареная, печень по-строгановски.</li> <li>-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.</li> <li>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из запеченного мяса: запеканка картофельная с мясом, рулетом картофельный с мясом, голубцы с мясом и рисом.</li> <li>-Проведение расчета сырья для приготовления блюд из натурально-рубленой массы мясо.</li> <li>-Проведение расчета сырья для приготовления блюд из котлетной массы мясо ,птицы.</li> <li>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из натурально-рубленого мясо: бифштекс натурально-рубленный, котлеты натурально-рубленые, шницель натурально-рубленный. Котлеты полтавские, фрикадельки.</li> <li>-Организация и проведение процесса приготовления блюд из котлетной массы мясо и птицы: котлет, биточков ,шницелей ,зраз ,рулетов, котлет Пожарских, тефтелей фрикаделек, биточков по казацки.</li> <li>-Проведение оценки качества органолептическими методами на безопасность готовых блюд из рубленого мяса и курицы.</li> <li>-Определение степени готовности блюд из мяса, птицы, субпродуктов ,блюд из рубленного мясо и птицы органолептическими методами.</li> <li>-Обеспечение условий реализации готовых блюд из мяса, птицы, субпродуктов .блюд из рубленого мясо и птицы, подбор температурного режима, посуды, гарнира, соуса, других ингредиентов для гармонизации блюда.</li> </ul>	
---	--	--

<p><b>2.6. Организация процесса приготовления блюд из творога и яиц.</b></p>	<p>-Обеспечение безопасности технологического процесса приготовления блюд из яиц и творога используя оборудование и инвентарь. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ. -Проведение расчета сырья при приготовлении блюд из яиц и творога. -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. -Организация и проведение процесса приготовления блюд из творога: сырники, запеканка, вареники ленивые, пудинг. -Определение степени готовности блюд из яиц и творога органолептическими методами. -Определение степени безопасности готовых блюд из яиц и творога органолептическими методами. -Оценивание качества готовых блюд из яиц и творога по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции. -Обеспечение условий реализации готовых блюд из яиц и творога: подбор температурного режима, посуды, ингредиентов, соусов для полной гармонизации.</p>	<p>6</p>
<p><b>2.7. Организация процесса приготовления горячих и холодных напитков.</b></p>	<p>-Обеспечение безопасности технологического процесса приготовления напитков при использовании инвентаря и оборудования. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ. -Проведение расчета сырья для приготовления горячих и холодных напитков. -Организация и проведение процесса приготовления холодных напитков: ягодных, плодовых. из сока, варенья. -Организация и проведение процесса приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао. -Определение степени безопасности напитков органолептическими методами. -Обеспечение условий реализации напитков: подбор температурного режима, посуды.</p>	<p>6</p>
<p><b>2.8. Организация процесса приготовления сладких холодных блюд.</b></p>	<p>-Обеспечение безопасности технологического процесса при использовании инвентаря и оборудования. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ. -Проведение расчета сырья для приготовления сладких холодных блюд. -Организация и проведение процесса приготовления холодных сладких блюд: киселей</p>	<p>12</p>

	<p>различной консистенции из ягод, фруктов ,соков: желе из плодов, ягод, молока, компотов из ягод, фруктов и сухофруктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Определение степени безопасности блюд органолептическими методами.</li> <li>-Определение оценки качества холодных сладких блюд по внешнему виду, цвету ,вкусу, запаху, консистенции.</li> <li>-Обеспечение условий реализации готовых холодных сладких блюд; подбор температурного режима, соусов, посуды, и других ингредиентов для гармонизации блюда.</li> </ul>	
<p><b>2.9. Организация процесса приготовления холодных блюд и закусок.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ознакомление с оснащением холодного цеха.</li> <li>-Ознакомление с санитарией и гигиеной повара.</li> <li>-Ознакомление с правилами организации рабочего места и безопасным использованием инвентаря и оборудования.</li> </ul> <p><b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Проведение расчета сырья для приготовления бутербродов: открытых, закрытых, простых, сложных.</li> <li>-Проведение расчета сырья для приготовления салатов, винегретов.</li> <li>-Организация процесса приготовления салатов, и винегретов: салат картофельный, свежих овощей, винегрет овощной.</li> <li>-Проведение расчета сырья для приготовления закусок из сельди и рыбы.</li> <li>-Организация приготовления закусок из рыбы, сельди: сельдь с гарниров, рыба жареная под маринадом.</li> <li>-Определение оценки качества холодных блюд и закусок по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху, консистенции.</li> <li>-Определение степени безопасности по срокам реализации сырья.</li> <li>-Обеспечение условий реализации холодных блюд и закусок, бутербродов: подбор посуды, соусов, температурного режима и других ингредиентов для гармонизации блюд.</li> </ul>	6
<p><b>2.10. Организация процесса приготовления мучных кулинарных</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ознакомление с оснащением выпечного цеха.</li> <li>-Ознакомление с санитарной и гигиеной повара.</li> <li>-Ознакомление с правилами организации рабочего места и безопасным использованием инвентаря и оборудования.</li> </ul> <p><b>САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.</b></p>	18

<b>изделий.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Проведение расчета сырья для приготовления мучных кулинарных изделий.</li> <li>-Организация процесса приготовления изделий из без дрожжевого теста: лапша домашняя, вареники с творогом, блины, оладьи, пирожки фаршированные творогом ,повидлом ,грибами, мясным фаршем.</li> <li>-Организация процесса приготовления изделий из дрожжевого без опарного теста: блины ,оладьи, пирожки выпечные пончики.</li> <li>-Определение оценки качества мучных кулинарных изделий по: внешнему виду, вкусу ,цвету, запаху ,консистенции.</li> <li>-Определение степени безопасности готовых изделий по срокам реализации сырья.</li> <li>-Организация отпуска готовой кулинарной продукции.</li> </ul>	
	Дифференцированный зачет	6
	<b>ИТОГО</b>	<b>252</b>

## 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"> <li>• выполнение тестовых заданий</li> <li>• проведение деловых и ролевых игр</li> <li>• решение производственно-технологических ситуаций</li> </ul>
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"> <li>• решение кроссвордов</li> <li>• работа с карточками – заданиями</li> <li>• выполнение учебно – производственных работ с использованием инструкционно – технологических карт согласно перечня</li> </ul>
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 работы 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

ПМ 07 «Выполнение работ по рабочей профессии Повар»

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю по модулю ПМ. 07 «Выполнение работ по рабочей профессии Повар» в объеме 252 часа 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;	18	
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	12	
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;	36	

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;	52	
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	24	
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;	12	
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;	18	

### 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.)