

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО
ПРОФЕССИИ «ПОВАР»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ: 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»

Петропавловск - Камчатский - 2019

Программа практики по профилю специальности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования. (Утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291).

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»
Составители: Тютюнникова Е.Н., преподаватель специальных дисциплин высшей категории;

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией мастеров п/о
протокол № 1
от 24 сентября 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 1
от 25 сентября 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ	11
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	13
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ. (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29
6. ПРИЛОЖЕНИЯ	34

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по профессии повар (ПК):

ПК 1 Организация подготовки сырья и приготовление полуфабрикатов

ПК 1.1 Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции

ПК 2 Организация приготовления и приготовление простых супов и соусов

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление простых супов;

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление простых горячих и холодных соусов

ПК 3 Организация приготовления и приготовление простых горячих блюд

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление простых блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.

ПК 4 Организация приготовления и приготовление простых холодных блюд и закусок

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление простых холодных блюд и закусок из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы.

ПК 5 Организация приготовления и приготовление простых десертов

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление простых холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление простых горячих десертов.

ПК 6 Организация приготовления и приготовление напитков

ПК 6.1 Организовывать и проводить приготовление простых холодных напитков.

ПК 6.2 Организовывать и проводить приготовление простых горячих напитков.

ПК 7 Организация приготовления и приготовление мучных кулинарных изделий и блюд

ПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление мучных кулинарных изделий и блюд.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке и переподготовке персонала для предприятий общественного питания; в профессиональной подготовке в области общественного питания по профессии 16675 «Повар»; при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего (полного) общего и начального профессионального образования.

Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии,

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения практики по профилю специальности должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

Уметь:

- проверять органолептическим способом овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

Знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей правила из безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий яиц, творога и теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря правила из безопасного использования;

Иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря правила из безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря правила из безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря правила из безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, гастрономических продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря правила из безопасного использования;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков, оценивать качество готовых блюд;
- классификацию, ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

Всего – 360 часа в том числе:
 учебная практика 36 часов,
 производственная практика 324 асов

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля при прохождении производственной практики по профилю специальности является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по профессии повар, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление простых супов
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление простых горячих и холодных соусов
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление простых блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление простых холодных блюд и закусок из овощей, грибов рыбы, мяса, птицы
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление простых холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление простых горячих десертов
ПК 6.1.	Организовывать и проводить приготовление холодных напитков
ПК 6.2.	Организовывать и проводить приготовление горячих напитков
ПК 7.1.	Организовывать и проводить приготовление мучных кулинарных изделий и блюд
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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 ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1 Объем и виды практики по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Объем практики по дуальной модели обучения представлен в таблице ниже.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	360
Обязательная учебная нагрузка, в том числе:	356
учебная практика	36
практика по профилю специальности	320
дифференцированный зачет	4

3.2. Тематический план и содержание учебной и производственной практики по профилю специальности ПМ 07.01 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

№п/п	Виды работ	Тематика заданий по виду работ	Кол-во часов	Уровень освоения
№ п/п	Виды работ	Тематика заданий производственной практики по виду работы	Кол-во часов	
УП.07.01 Раздел 1 Механическая кулинарная обработка сырья			36	
1	Тема 1. Организация рабочих мест, подбор инструментов, инвентаря, посуды. Ознакомление с технологическим процессом.	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с предприятием. Характеристика предприятия и его организационная структура, организацией рабочих мест. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия. Ознакомление с оснащением предприятия. Инструктаж на рабочем месте по правилам безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря, санитарии и гигиены, с правилами личной гигиены повара. Организация рабочих мест, подбор инструментов, инвентаря, посуды. Ознакомление с технологическим процессом.	6	2
2	Тема 2. Первичная обработка сырья (овощи, плоды, грибы)	Оценка качества овощей, плодов, грибов органолептическим способом. Подготовка технологического оборудования и инвентаря для первичной обработки и нарезки овощей, плодов, грибов. Отработка приемов по первичной обработке овощей, плодов, грибов. Отработка навыков простой и сложной нарезки овощей. Приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, требования к качеству. Определение норм отходов и потерь при первичной обработке. Оценка качества полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, обнаружение и устранение возможных дефектов. Ознакомление с условиями, сроками реализации полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов.	18	3
3	Тема 3. Первичная обработка сырья (рыба и морепродукты)	Оценка качества рыбы и морепродуктов органолептическим способом. Подготовка технологического оборудования и инвентаря для первичной обработки и приготовлению полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Отработка приемов по первичной обработке рыбы с костным скелетом и морепродуктов. Отработка навыков по приготовлению полуфабрикатов для варки, припускания и жарки рыбы. Определение норм отходов и потерь при первичной обработке рыбы. Отработка навыков по приготовлению котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее. Определение норм закладки продуктов для приготовления котлетной массы из рыбы на определенное количество порций. Определение норм отходов и потерь при первичной обработке рыбы. Оценка качества полуфабрикатов из рыбы, обнаружение и устранение возможных дефектов. Ознакомление с условиями, сроками реализации полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.	12	3
ПП 07.01 Раздел 2 Механическая кулинарная обработка сырья			102	
1	Тема 1. Подготовка технологического оборудования и инвентаря для первичной обработки и приготовлению	Оценка качества рыбы и морепродуктов органолептическим способом. Подготовка технологического оборудования и инвентаря для первичной обработки и приготовлению полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Отработка приемов по первичной обработке рыбы с костным скелетом и морепродуктов. Отработка навыков по приготовлению полуфабрикатов для варки, припускания и жарки рыбы. Определение норм отходов и потерь при первичной обработке рыбы.	18	3

	полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.			
2	Тема 2. . Подготовка технологического оборудования и инвентаря для первичной обработки и приготовлению полуфабрикатов из мяса	<p>Оценка качества мясного сырья органолептическим способом. Подготовка технологического оборудования и инвентаря для различных технологических операций по первичной обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов и него.</p> <p>Отработка приемов по кулинарному разрубке и обвалке говяжьей, свиной и бараньей туши. Отработка навыков по приготовлению полуфабрикатов для варки крупным куском, жарки крупным, порционным и мелким куском, тушения мелким и порционным куском.</p> <p>Определение норм отходов и потерь при первичной обработке мяса.</p> <p>Отработка навыков по приготовлению котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Определение норм закладки продуктов для приготовления котлетной массы из мяса на определенное количество порций.</p> <p>Оценка качества полуфабрикатов из мяса, обнаружение и устранение возможных дефектов.</p> <p>Ознакомление с условиями, сроками реализации полуфабрикатов из мяса.</p>	42	3
3	Тема 3. . Подготовка технологического оборудования и инвентаря для первичной обработки и приготовлению полуфабрикатов из мяса птицы	<p>Оценка качества сельскохозяйственной птицы органолептическим способом.</p> <p>Подготовка технологического оборудования и инвентаря для различных технологических операций по первичной обработке птицы и приготовлению полуфабрикатов и нее.</p> <p>Отработка приемов по механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы. Отработка навыков по приготовлению полуфабрикатов из птицы для варки, жарки, тушения целыми тушками, порционными и мелкими кусками.</p> <p>Определение норм отходов и потерь при первичной обработке сельскохозяйственной птицы.</p> <p>Отработка навыков по приготовлению котлетной массы из сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из нее. Определение норм закладки продуктов для приготовления котлетной массы из сельскохозяйственной птицы на определенное количество порций.</p> <p>Оценка качества полуфабрикатов из мяса, обнаружение и устранение возможных дефектов.</p> <p>Ознакомление с условиями, сроками реализации полуфабрикатов из мяса.</p>	42	3
Раздел 3 Тепловая обработка продуктов и приготовление блюд			222	
1	Тема 1. Приготовление бульонов, отваров, заправочных супов и молочных супов. Порционирование, оформление и подача заправочных и молочных супов.	<p>Подготовка сырья для приготовления и приготовление бульонов, отваров, заправочных супов и молочных супов. Порционирование, оформление и подача заправочных и молочных супов.</p> <p>Определение норм отпуска блюд, расхода соли, специй, пряных овощей и зелени, сметаны и мясопродуктов к заправочным супам.</p> <p>Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдения сроков реализации готовой продукции.</p> <p>Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов.</p> <p>Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске.</p> <p>Требования к качеству супов.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.</p> <p>Выполнение расчетов сырья, количества порции супов с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p>	30	3
2	Тема 2. приготовление бульонов, отваров, заправочных супов и молочных супов. Порционирование, оформление и подача	<p>Подготовка сырья для приготовления и приготовление простых соусов: соуса красного и белого основного и их производных, сметанного, молочного и грибного соуса.</p> <p>Порционирование, оформление и подача простых соусов к блюдам.</p> <p>Определение норм отпуска соуса к блюдам, расхода соли и специй.</p> <p>Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдения сроков реализации готовой продукции.</p> <p>Требования к качеству соусов.</p>	30	3

	заправочных и молочных супов.	Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов. Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию. Выполнение расчетов сырья, количества порции соусов с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.		
3	Тема 3. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Порционирование, оформление и подача каш, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	Подготовка сырья для приготовления и приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Порционирование, оформление и подача каш, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Определение норм отпуска каш, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, расхода соли и специй и воды. Подбор соусов к блюдам из круп, бобовых и макаронных изделий. Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдения сроков реализации готовой продукции. Требования к качеству каш, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов. Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию. Выполнение расчетов сырья, количества порции каш, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Расчет объема котлов для приготовления каш. Бобовых и макаронных изделий.	18	3
4	Тема 4. Приготовление блюд из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.	Подготовка сырья для приготовления и приготовление блюд из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Порционирование, оформление и подача блюд из овощей. Определение норм отпуска блюд из овощей, расхода соли и специй и воды. Подбор соусов и блюдам из овощей. Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдения сроков реализации готовой продукции. Требования к качеству блюд из овощей. Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов. Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию. Выполнение расчетов сырья, количества порции блюд из овощей с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Расчет объема котлов для приготовления блюд из овощей.	18	3
5	Тема 5. Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной и запеченной рыбы, изделий из рыбной котлетной массы.	Оценка качества полуфабрикатов из рыбы органолептическим способом. Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной и запеченной рыбы, изделий из рыбной котлетной массы. Порционирование, оформление и подача блюд из рыбы. Определение норм отпуска блюд из рыбы, расхода соли и специй и воды. Подбор соусов и гарниров к блюдам из рыбы. Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдения сроков реализации готовой продукции. Требования к качеству блюд из рыбы. Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов. Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию. Выполнение расчетов сырья, количества порции блюд из рыбы с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	18	3
6	Тема 6. . Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного и	Оценка качества полуфабрикатов из мяса органолептическим способом. Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса, изделий из мясной котлетной массы. Порционирование, оформление и подача блюд из мяса.	18	3

	запеченного мяса, изделий из мясной котлетной массы.	<p>Определение норм отпуска блюд из мяса, расхода соли и специй и воды. Подбор соусов и гарниров к блюдам из мяса.</p> <p>Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдения сроков реализации готовой продукции.</p> <p>Требования к качеству блюд из мяса.</p> <p>Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов.</p> <p>Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.</p> <p>Выполнение расчетов сырья, количества порции блюд из мяса с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p>		
7	Тема 7. Приготовление блюд из отварной, жареной, тушеной птицы, изделий из котлетной массы из птицы.	<p>Оценка качества полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы органолептическим способом. Приготовление блюд из отварной, жареной, тушеной птицы, изделий из котлетной массы из птицы.</p> <p>Порционирование, оформление и подача блюд из птицы.</p> <p>Определение норм отпуска блюд из птицы, расхода соли и специй и воды. Подбор соусов и гарниров к блюдам из птицы.</p> <p>Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдения сроков реализации готовой продукции.</p> <p>Требования к качеству блюд из птицы.</p> <p>Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов.</p> <p>Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.</p> <p>Выполнение расчетов сырья, количества порции блюд из птицы с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p>	12	3
8	Тема 8. Приготовление блюд яиц и творога: яйца отварные, омлеты, сырники, запеканка из творога. Порционирование, оформление и подача блюд из яиц и творога.	<p>Оценка качества яиц и творога органолептическим способом.</p> <p>Приготовление блюд яиц и творога: яйца отварные, омлеты, сырники, запеканка из творога.</p> <p>Порционирование, оформление и подача блюд из яиц и творога.</p> <p>Определение норм отпуска блюд из яиц и творога, расхода соли и специй и воды.</p> <p>Подбор соусов к блюдам из яиц и творога.</p> <p>Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдения сроков реализации готовой продукции.</p> <p>Требования к качеству блюд из яиц и творога.</p> <p>Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов.</p> <p>Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.</p> <p>Выполнение расчетов сырья, количества порции блюд из яиц и творога с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p>	12	3
9	Тема 9. Приготовление салатов, винегретов, закусок из овощей и грибов, закусок из рыбы, мяса, птицы, яиц и сыра.	<p>Оценка качества полуфабрикатов и сырья для приготовления салатов и холодных закусок органолептическим способом.</p> <p>Приготовление салатов, винегретов, закусок из овощей и грибов, закусок из рыбы, мяса, птицы, яиц и сыра.</p> <p>Порционирование, оформление и подача салатов и холодных закусок.</p> <p>Определение норм отпуска салатов и холодных закусок, расхода соли и специй, зелени.</p> <p>Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдения сроков реализации готовой продукции.</p> <p>Требования к качеству салатов и холодных закусок.</p> <p>Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов.</p> <p>Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.</p>	24	3

		Выполнение расчетов сырья, количества порции салатов и холодных закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.		
10	Тема 10. Приготовление холодных сладких блюд: компотов, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, кремов, самбуков); горячих сладких блюд (киселей, желе, муссов, кремов, самбуков); горячих сладких блюд	<p>Оценка качества полуфабрикатов и сырья для приготовления десертов органолептическим способом.</p> <p>Приготовление холодных сладких блюд: компотов, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, кремов, самбуков); горячих сладких блюд</p> <p>Порционирование, оформление и подача холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Определение норм отпуска холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдения сроков реализации готовой продукции.</p> <p>Требования к качеству холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов.</p> <p>Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.</p> <p>Выполнение расчетов сырья, количества порции холодных и горячих сладких блюд с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p>	12	3
11	Тема 11. Приготовление горячих и холодных напитков. Порционирование, оформление и подача горячих и холодных напитков.	<p>Оценка качества сырья для приготовления горячих и холодных напитков органолептическим способом.</p> <p>Приготовление горячих и холодных напитков.</p> <p>Порционирование, оформление и подача горячих и холодных напитков.</p> <p>Определение норм отпуска горячих и холодных напитков.</p> <p>Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдения сроков реализации готовой продукции.</p> <p>Требования к качеству горячих и холодных напитков.</p> <p>Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов.</p> <p>Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.</p> <p>Выполнение расчетов сырья, количества порции горячих и холодных напитков с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p>	6	3
12	Тема 12. Приготовление мучных кулинарных изделий и блюд: пельменей и вареников, домашней лапши, блинчиков, пирожков и беляшей, хвороста, блинов, оладий.	<p>Оценка качества сырья для приготовления мучных кулинарных изделий и блюд органолептическим способом.</p> <p>Приготовление мучных кулинарных изделий и блюд: пельменей и вареников, домашней лапши, блинчиков, пирожков и беляшей, хвороста, блинов, оладий.</p> <p>Порционирование, оформление и подача мучных кулинарных изделий и блюд.</p> <p>Определение норм отпуска мучных кулинарных изделий и блюд.</p> <p>Обеспечение теплового режима на раздаче и соблюдения сроков реализации готовой продукции.</p> <p>Требования к качеству мучных кулинарных изделий и блюд.</p> <p>Оценка качества приготовленной продукции, обнаружение и устранение возможных дефектов.</p> <p>Ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции, правилами оформления при отпуске.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.</p> <p>Выполнение расчетов сырья, количества порции мучных кулинарных изделий и блюд с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p>	24	3
	ИТОГО		360	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ 7.1

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования; товароведения и экспертизы продовольственных товаров; лабораторий: химии, микробиологии, санитарии и гигиены; цехи: учебный кулинарный

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: разделочные столы, электроплиты, пароконвектомат, жарочный шкаф, секция для мытья посуды, холодильники, микроволновая печь, весы, морозильная камера, мясорубка, миксеры, разделочные доски, кастрюли в ассортименте, посуда, столовые приборы, столовое белье. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению базового предприятия: должно иметь цеховую структуру производства.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемой литературы представлен ниже

- 1 ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв.02.01.2000 ФЗ-29.
- 2 Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 №389, от 21.08.2012 №842, от 04.10.2012 №1007).
- 3 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
- 4 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 5 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
- 6 ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требование к персоналу».
- 7 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 8 ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
- 9 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 10 ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».
- 11 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».

- 12 ГОСТ 32692-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
- 13 ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».
- 14 ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
- 15 ГОСТ Р 54607-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1».
- 16 ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
- 17 ГОСТ Р 54607.3-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
- 18 ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтеренгу».
- 19 ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения».
- 20 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- 21 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 22 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (изменения от 01.04.03).
- 23 СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
- 24 СП 1.1.1058-01 (с изменениями от 27.03.2007г) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 25 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.
- 26 Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. 5 часть – М.: Хлебпродинформ, 2001.
- 27 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург: изд. Профессия, 2001.
- 28 Справочник работника общественного питания/ Под редакцией М.П. Могильного.-М.ДеЛи плюс, 2011.-656с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Общие требования к организации образовательного процесса. Учебная и производственная практика проводится и контролируется руководителями практики из числа преподавателей специальных дисциплин, согласно учебного плана, графика учебного процесса и Положения о производственной практике КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»

Реализация программы практики предполагает наличие у техникума договоров с базовыми предприятиями.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели специальных дисциплин, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляют руководители практики, заведующий практикой и заместителем директора по учебно-производственной работе в процессе прохождения практики, самостоятельного выполнения обучающимися программы практики и индивидуальных заданий.

В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы отчетности	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции	<p>Правильность оценивания качества полуфабрикатов</p> <p>Обоснованность выбора технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов</p> <p>Соответствие процесса эксплуатации технологического оборудования требованиям правил эксплуатации и техники безопасности</p> <p>Правильность расчетов сырья для приготовления полуфабрикатов</p> <p>Правильность выбора способов и приемов приготовления полуфабрикатов. Правильность принятия решения по организации процессов приготовления полуфабрикатов</p>	<p>Текущий контроль в форме: -защиты отчета по производственной практики; -экспертной оценки результатов самостоятельной подготовки студентов. -экспертной оценки освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в зоне проведения производственной практики. Зачеты по производственной практике. Аттестационный лист, характеристика, дневник практики, графические, аудио-, фото-, видео-, материалы,</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>	<p>Оценка знаний технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, домашней птицы, дичи и субпродуктов; правил эксплуатации оборудования. Оценка знаний практического задания по разработке технологической документации</p> <p>Демонстрация умений и навыков подготавливать оборудование и правильно его эксплуатировать</p> <p>Демонстрация умений выполнять технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой кулинарной продукции по заданию</p> <p>Демонстрация умений определять качество готовых полуфабрикатов</p>
ПК 2.1- ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление простой кулинарной продукции	<p>Правильность оценивания качества готовой простой кулинарной продукции</p> <p>Обоснованность выбора технологического оборудования, инвентаря для приготовления простой</p>	<p>Текущий контроль в форме: -защиты отчета по производственной практики; -экспертной оценки результатов самостоятельной</p>	<p>Оценка знаний технологического процесса приготовления простой кулинарной продукции; правил эксплуатации оборудования Оценка знаний практического задания по</p>

	<p>кулинарной продукции</p> <p>Соответствие процесса эксплуатации технологического оборудования требованиям правил эксплуатации и техники безопасности</p> <p>Правильность расчетов сырья для приготовления простой кулинарной продукции</p> <p>Правильность выбора способов и приемов приготовления простой кулинарной продукции.</p> <p>Правильность принятия решения по организации процессов приготовления простой кулинарной продукции</p>	<p>подготовки студентов. -экспертной оценки освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в зоне проведения производственной практики.</p> <p>Зачеты по производственной практике.</p> <p>Аттестационный лист, характеристика, дневник практики, графические, аудио-, фото-, видео-, материалы,</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>	<p>разработке технологической документации</p> <p>Демонстрация умений и навыков подготавливать оборудование и правильно его эксплуатировать</p> <p>Демонстрация умений выполнять технологический процесс приготовления простой кулинарной продукции по заданию</p> <p>Демонстрация умений определять качество готовой простой кулинарной продукции.</p>
--	---	---	---

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

1. Собеседование с обучающимися на заседании комиссии, в составе руководителя практики и преподавателя специальных дисциплин, для определения соответствия его знаний требованиям профессиональных и общепрофессиональных квалификаций.

2. Индивидуальное задание и рабочая программа на производственную практику выдается обучающимся на позднее чем за 15 дней до ее проведения.

3. Выполнение и защита отчета по производственной практике оценивается зачетом.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.	Наблюдение в ходе выполнения практических и лабораторных занятий; учебной и производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность.	Оценка эффективности принимаемых решений в ходе выполнения практических и лабораторных занятий, учебной и производственной практики.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Проверка и оценка выполнения самостоятельной работы, нахождения необходимой информации в Интернет
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Проверка умений применять информационно-коммуникационные технологии в ходе профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями.	Наблюдение в ходе выполнения практических и лабораторных занятий; учебной и производственной практики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации.	

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оценка умения адаптироваться и действовать в нестандартных ситуациях; зачет по производственной практике.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Организация и приготовление блюд в условиях несения воинской службы.

Приложение А

Аттестационный лист

Ф.И.О. студента

проходившего учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ 07 «Выполнение работ по профессии повар» в организации

наименование организации, юридический адрес

в объеме 300 часов с 04 апреля по 02 июля 2018 года
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики

Результаты аттестации

<i>Профессиональные компетенции (код и наименование)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Оценка выполнения работ (освоил(а)/ не освоил(а))</i>
ПК 1.1. Организовывать подготовку сырья и приготовление	Уметь правильно оценивать качество сырья	
	Уметь правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь для приготовления полуфабрикатов	

полуфабрикатов для простой кулинарной продукции	Уметь правильно эксплуатировать технологическое оборудование, в соответствии с требованиями правил эксплуатации и техники безопасности	
	Уметь верно и точно производить технологические расчеты сырья для приготовления полуфабрикатов	
	Уметь правильно выбирать способ и прием приготовления полуфабрикатов	
	Знать органолептические показатели качества полуфабрикатов для простой кулинарной продукции	
	Уметь правильно проводить бракераж готовых полуфабрикатов	
	Уметь правильно принимать решения по организации процессов приготовления полуфабрикатов	
	Уметь верно и точно производить технологические расчеты по производству кормовой и технической продукции	
	Уметь правильно оформлять отгрузочные документы, а также документы, удостоверяющие качество продукции	
ПК 2.1- ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление простой кулинарной продукции	Уметь обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;	
	Уметь готовить порционировать и оформлять основные супы, соусы и оценивать качество готовых блюд	
	Уметь готовить порционировать и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста и оценивать качество готовых блюд	
	Уметь готовить порционировать и оформлять блюда из рыбы и оценивать качество готовых блюд	
	Уметь готовить порционировать и оформлять блюда из мяса и оценивать качество готовых блюд	
	Уметь готовить порционировать и оформлять блюда из птицы и оценивать качество готовых блюд	
	Уметь готовить порционировать и оформлять холодные блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц и грибов, салаты и винегреты, оценивать качество готовых блюд	
	Уметь готовить порционировать и оформлять сладкие блюда и напитки, оценивать качество готовых блюд	

	Уметь выполнять технологические операции при соблюдении правил эксплуатации технологического оборудования и техники безопасности	
	Уметь верно и точно производить технологические расчеты для приготовления простой кулинарной продукции	
	Знать органолептические показатели качества готовой простой кулинарной продукции	
	Уметь правильно выбирать способы и приемы приготовления простой кулинарной продукции	
	Уметь правильно проводить бракераж готовой продукции	
	Уметь правильно принимать решения по организации процессов приготовления простой кулинарной продукции	

заключение: аттестуемый(ая) *продемонстрировал(а) / не продемонстрировал(а)* владение профессиональными и общими компетенциями.

Руководитель практики от предприятия: _____

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА НА РАБОТУ СТУДЕНТА

_____,
(Ф.И.О. практиканта)

проходившего(ую) практику в _____

наименование организации (предприятия)

Руководитель практики от предприятия _____

Отношение студента к работе (интерес, инициатива, самостоятельность, исполнительность, дисциплинированность и т.д.) _____

Перечень работ, выполняемых на практике _____

Качество и своевременность выполненной работы, уровень овладения теоретическими и практическими навыками _____

Объем выполненной работы (в полном объеме, частично, не выполнено) _____

Руководитель предприятия _____ (_____)
М.П.

Краевое государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение
«Камчатский политехнический техникум»

Отчет
по производственной практике

(наименование практики)
студента 2 курса, группы ТПП-216

(фамилия, имя, отчество)
на _____
(наименование предприятия или судна)

с « » 201 ____ г. по « » 201 ____ г.

Руководитель практики от учебного заведения Тютюнникова Елена
Николаевна

Отчет по практике выполнен с оценкой _____

Дифференцированный зачет за практику с
оценкой _____

« » _____ 201 ____ г.

(подпись преподавателя)