



автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор  
по учебной работе

*Л.В. Ватлина*  
Л.В. Ватлина

«20» мая 2021 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю  
**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

по программе базовой подготовки

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация выпускника: Техник-технолог

Новосибирск  
2021

Рабочая учебная программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07. *Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих* разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального по специальности 19.02.10. *Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384.

**СОСТАВИТЕЛИ:**

О.Д. Варнавская, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации общественного питания

О.Н. Васильева, мастер производственного обучения

**РЕЦЕНЗЕНТ:**

С.Ю. Глебова, канд. биол. наук, доцент, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

**СОГЛАСОВАНО**



Главный технолог Новосибирского облпотребсоюза

Е.А. СОЛОМИНА

\_\_\_\_\_ 2021 г.

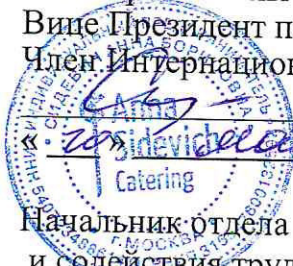
Директор и соучредитель кейтеринговой компании  
"Кейтеринг Анны Сидевич"

Вице-Президент по кейтерингу СибФРиО

Член Интернациональной Ассоциации Кейтерье ICA

А.Б. СИДЕВИЧ

\_\_\_\_\_ 2021 г.



Начальник отдела практической подготовки  
и содействия трудоустройству

С.С. ДЕЙКИНА

« 20 » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Рабочая учебная программа учебной практики по профессиональному модулю по профессиональному модулю ПМ.07. *Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих* рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол от 20 мая 2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой  
технологии и организации  
общественного питания

\_\_\_\_\_

С.Ю. Глебова

## РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

### 1.1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ .

Целью учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар* организуется в форме практической подготовки и является формирование у обучающихся профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, направленное на освоение вида деятельности по выполнению работ по профессии Повар и способствующее формирование общих и профессиональных компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Задачами учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар* являются:

- ознакомление студентов с производственными задачами поваров в холодном, горячем, кондитерском цехах и на раздаче;
- освоение профессиональных навыков производства готовой кулинарной продукции;
- изучение методов контроля сырья, полуфабрикатов, горячих блюд и закусок, холодных блюд и закусок, десертов и готовых блюд и кулинарных изделий, нормативной и технической документации;
- изучение правил эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в холодном, горячем, кондитерском цехах;
- ознакомление с правилами техники безопасности; пищевой санитарии и личной гигиены работников.

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар* обучающийся должен:

*иметь практический опыт:*

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

*уметь:*

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,

весомизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

*знать:*

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весомизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

## 1.2 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

**Вид практики** – учебная, по профилю специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания.*

**Способ** проведения учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар:* на предприятии общественного питания.

**Форма** проведения учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар:*

концентрировано – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП СПО, после освоения междисциплинарного курса.

## 1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения ООП:	Планируемые результаты обучения
--------------------------	---------------------------------

формируемые компетенции	
Общие компетенции	
<p><b>ОК 01.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к будущей профессии устойчивый интерес.</p>	<p><i>Знать:</i> востребованность профессии в обществе, качества, необходимые для овладения профессией, социальную значимость профессии. <i>Уметь:</i> творчески мыслить, развивать в себе тонкие вкусовые ощущения и обоняние, аккуратность, организованность и хорошую память.</p>
<p><b>ОК 02.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p><i>Знать:</i> критерии эффективности и качества выполнения профессиональных задач, правильную организацию рабочего места, применение методов и способов решений профессиональных задач в области приготовления кулинарной продукции. <i>Уметь:</i> оценивать методы и способы выполнения профессиональных задач на лабораторных занятиях и при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p><b>ОК 03.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p><i>Знать:</i> осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, ответственность за результаты своего труда, решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях. <i>Уметь:</i> анализировать рабочую ситуацию, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>
<p><b>ОК 04.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><i>Знать:</i> как найти и использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. <i>Уметь:</i> использовать нормативную и техническую документацию, акты учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции и т.п.</p>
<p><b>ОК 05.</b> Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> навыки работы с компьютером, использование компьютерных программ в профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> использовать компьютерные программы для расчетов рецептур, пищевой и биологической ценности, подбора ассортимента изделий.</p>
<p><b>ОК 06.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p><i>Знать:</i> морально-этические нормы поведения при работе с коллегами, руководством и потребителями. <i>Уметь:</i> соблюдать эти нормы в процессе работы, работать в команде, корректно общаться с руководством и потребителями.</p>
<p><b>ОК 07.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения зада</p>	<p><i>Знать:</i> как мотивировать людей на выполнение качественной работы. методы контроля работы, личную ответственность за результаты. <i>Уметь:</i> разрабатывать и ставить цели работы, управлять и контролировать работу подчиненных.</p>
<p><b>ОК 08.</b></p>	<p><i>Знать:</i> требования на различных этапах освоения</p>

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<p>профессии и развития личности, приемы самообразования, методы и способы повышения квалификации.</p> <p><i>Уметь:</i> определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, планировать свой карьерный рост.</p>
<b>ОК 09.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<p><i>Знать:</i> тенденции развития и внедрения новой техники технологии, научные основы технологических процессов, тенденции в искусстве оформления блюд и придания им вкуса.</p> <p><i>Уметь:</i> быстро осваивать новую технику и технологии на основе знаний технологических процессов, внедрять достижения технологии на производстве.</p>
<b>Профессиональные компетенции</b>	
<b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p><i>Знать:</i> технологию подготовки мясных продуктов к переработке, технологию приготовления полуфабрикатов из различных видов мясопродуктов;</p> <p><i>Уметь:</i> дефростировать, промывать и обсушивать мясопродукты, нарезать полуфабрикаты в соответствии с кулинарным использованием частей туши.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> навыками работы с инвентарем и оборудованием, определения кулинарного использования частей туши и нарезки полуфабрикатов.</p>
<b>ПК 1.2.</b> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p><i>Знать:</i> технологию подготовки рыбы и морепродуктов к переработке, технологию приготовления полуфабрикатов из различных видов рыбы и морепродуктов;</p> <p><i>Уметь:</i> дефростировать, промывать и обсушивать рыбу и морепродукты, нарезать полуфабрикаты в соответствии с кулинарным использованием рыбы.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> навыками работы с инвентарем и оборудованием, определения кулинарного использования рыбы и морепродуктов и нарезки полуфабрикатов.</p>
<b>ПК 1.3.</b> Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p><i>Знать:</i> технологию подготовки птицы к переработке, технологию приготовления полуфабрикатов из различных видов домашней птицы;</p> <p><i>Уметь:</i> дефростировать, промывать и обсушивать птицу, обрабатывать тушки и нарезать полуфабрикаты в соответствии с кулинарным использованием.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> навыками работы с инвентарем и оборудованием, определения кулинарного использования птицы и нарезки полуфабрикатов.</p>
<b>ПК 2.1.</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p><i>Знать:</i> технологию канапе, легких и сложных холодных закусок, организацию рабочих мест для их приготовления, оборудование и инвентарь, контроль качества;</p>

	<p><i>Уметь:</i> готовить различные виды канапе, легких и сложных холодных закусок, организовать рабочее место, применять оборудование и инвентарь, контролировать качество;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> навыками нарезки различных продуктов, оформления канапе и закусок, применения различных видов инвентаря и оборудования, контроля качества.</p>
<p><b>ПК 2.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозйственной (домашней) птицы.</p>	<p><i>Знать:</i> технологию сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, организацию рабочих мест для их приготовления, оборудование и инвентарь, контроль качества;</p> <p><i>Уметь:</i> готовить различные виды сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, организовать рабочее место, применять оборудование и инвентарь, контролировать качество;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> навыками нарезки различных продуктов, оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, применения различных видов инвентаря и оборудования, контроля качества.</p>
<p><b>ПК 2.3.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p><i>Знать:</i> технологию сложных холодных соусов, организацию рабочих мест для их приготовления, оборудование и инвентарь, контроль качества;</p> <p><i>Уметь:</i> готовить различные виды сложных холодных соусов, организовать рабочее место, применять оборудование и инвентарь, контролировать качество;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> навыками приготовления сложных холодных соусов и оформления ими блюд, применения различных видов инвентаря и оборудования, контроля качества холодных соусов.</p>
<p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент супов, методы организации производства, требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, основные критерии оценки качества подготовленных компонентов, хранения и подачи готовых сложных супов;</p> <p><i>Уметь:</i> принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> приготовления сложных супов..</p>
<p><b>ПК 3.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент соусов, методы организации производства соусов, требования к качеству, условия хранения и реализации соусов.</p> <p><i>Уметь:</i> проводить расчеты, пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении, выбирать температурный режим подачи, оценивать качество и</p>

	<p>безопасность готовой продукции.  <i>Иметь практический опыт:</i>приготовления сложных горячих соусов.</p>
<p><b>ПК 3.3.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, круп, бобовых, макаронных изделий.</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра, круп, бобовых, макаронных изделий; условия хранения и требования к качеству; методы организации производства сложных блюд; виды оборудования технологического и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд;  <i>Уметь:</i> проводить расчеты, безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием, выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции, оценивать качество и безопасность готовой продукции.  <i>Иметь практический опыт:</i>приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра, круп, бобовых, макаронных изделий.</p>
<p><b>ПК 3.4.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; температурный, санитарный режим виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.  <i>Уметь:</i> проводить расчеты, безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием, выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции, оценивать качество и безопасность готовой продукции, принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.  <i>Иметь практический опыт:</i>приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</p>
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p><i>Знать:</i> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ассортимент, организации технологического процесса, использование различных технологий, оборудования и инвентаря, контроля качества;  <i>Уметь:</i> оценивать качество, принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; пользоваться оборудованием и инвентарем; контролировать качество;  <i>Иметь практический опыт:</i> приготовления и оформления, оценки качества полуфабрикатов и</p>



	готовых изделий; безопасной работы с оборудованием и инвентарем, контроля качества.
<b>ПК 4.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<p><i>Знать:</i> основы ассортимента мучных кондитерских изделий и тортов, организации технологического процесса, использование различных технологий, оформления и отделки; оборудования и инвентаря; контроля качества;</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать качество, принимать организационные решения по процессам приготовления мучных кондитерских изделий и тортов; пользоваться оборудованием и инвентарем; контролировать качество;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> приготовления и оформления мучных кондитерских изделий и тортов, оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий; безопасной работы с оборудованием и инвентарем, контроля качества.</p>
<b>ПК 4.3.</b> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий..	<p><i>Знать:</i> ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий, организации технологического процесса их приготовления; использования оборудования и инвентаря, безопасной работы, контроля качества;</p> <p><i>Уметь:</i> организации рабочего места, приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий; работы с инвентарем и оборудованием, контроля качества;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> владеть характеристиками основных продуктов и дополнительных ингредиентов; навыки работы технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасного использования; контроля качества мелкоштучных кондитерских изделий.</p>
<b>ПК 4.4.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<p><i>Знать:</i> основы разработки ассортимента отделочных полуфабрикатов;</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать технологический процесс производства отделочных полуфабрикатов;</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> владеть навыками нахождения организационных решений по процессам приготовления отделочных полуфабрикатов, контроля качества и безопасности отделочных полуфабрикатов.</p>
<b>ПК 5.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<p><i>Знать:</i> ассортимент холодных десертов, основные критерии оценки качества, органолептический метод определения готовности и качества сложных холодных десертов, необходимые инвентарь и оборудование, технологию приготовления: фруктовых и ягодных салатов, муссов, кремов, парфе, террина, щербетов, парфе, тирамису, пая, чизкейка, бланманже. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты сочетания основных продуктов с</p>

	<p>дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных десертов; варианты оформления и технику декорирования холодных десертов; температурный режим замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим для приготовления разных типов сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения холодных десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов; Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p><i>Уметь:</i> органолептически оценивать качество продуктов, использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных десертов, проводить расчёты по формулам, выбирать и безопасно пользоваться инвентарём и оборудованием, выбирать варианты оформления, принимать решения по организации приготовления холодных десертов, выбирать способы сервировки и подачи, оценивать качество и безопасность готовой продукции, оформлять документацию.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> расчёта массы сырья для приготовления холодного десерта, оформления и отделки сложных холодных десертов, используя современные технологии, оборудование и инвентарь, приготовления отделочных видов теста для приготовления холодных десертов, оформления и отделки сложных холодных десертов, контроль качества и безопасности готовой продукции.</p>
<p><b>ПК 5.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент холодных десертов, основные критерии оценки качества, органолептический метод определения готовности и качества сложных холодных десертов, необходимые инвентарь и оборудование, технологию приготовления: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования горячих десертов; температурный и санитарный режим для приготовления разных типов сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для</p>

	<p>приготовления сложных горячих десертов; Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p><i>Уметь:</i> органолептически оценивать качество продуктов, использовать различные способы и приёмы приготовления сложных горячих десертов, проводить расчёты по формулам, выбирать и безопасно пользоваться инвентарём и оборудованием, выбирать варианты оформления десертов, принимать решения по организации приготовления горячих десертов, выбирать способы сервировки и подачи, оценивать качество и безопасность готовой продукции, оформлять документацию.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> расчёта массы сырья для приготовления горячего десерта, оформления и отделки сложных горячих десертов, используя современные технологии, оборудование и инвентарь, оформления и отделки сложных горячих десертов, контроль качества и безопасности готовой продукции.</p>
<p><b>ПК 6.1.</b> Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.</p>	<p><i>Знать:</i> основные показатели производства;</p> <p><i>Уметь:</i> определять необходимое общее количество блюд для дальнейшего составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд; определять производственную мощность различных цехов; рассчитывать нормы выработки.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> участвует в планировании основных показателей производства: определяет необходимое общее количество блюд для дальнейшего составления расчетного меню в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд; определяет производственную мощность различных цехов; рассчитывает нормы выработки; планирует основные показатели производства совместно с руководителем практики.</p>
<p><b>ПК 6.2.</b> Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p><i>Знать:</i> выполнение работ исполнителями.</p> <p><i>Уметь:</i> проводить необходимые расчеты, которые позволяют, составить план-меню; определять ассортимент и выход полуфабрикатов из поступившего сырья; производить расчет сырья и составляет задания рабочим бригадам (поваров или кондитеров).</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> умеет планировать совместно с руководителем практики выполнение работ поваров</p>

<p><b>ПК 6.3.</b> Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p><i>Знать:</i> организацию работы трудового коллектива: так как на ЭК в связи с малым количеством времени отводимого на проведение экзамена невозможно в полном объеме проследить, как будущий техник-технолог организует работу трудового коллектива, предлагаются задания теоретического характера для проверки освоенности компетенции. (Тест, блицопрос).</p> <p><i>Уметь:</i> организовывать работу трудового коллектива: так как на ЭК в связи с малым количеством времени отводимого на проведение экзамена невозможно в полном объеме проследить, как будущий техник-технолог организует работу трудового коллектива, предлагать задания теоретического характера для проверки освоенности компетенции. (Тест, блицопрос)</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> умеет организовывать работу поваров: выдавать производственные задания</p>
<p><b>ПК 6.4.</b> Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p><i>Знать:</i> способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинированные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p> <p><i>Уметь:</i> рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> умеет контролировать ход выполнения производственных заданий с оценкой результатов работы.</p>
<p><b>ПК 6.5</b> Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p><i>Знать:</i> нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригады; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методику расчета экономических показателей.</p> <p><i>Уметь:</i> разрабатывать оценочные задания и нормативно- технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатов и готовой продукцией.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> умеет оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p>
<p><b>ПК 7.1</b> Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.</p>	<p><i>Знать:</i> нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригады; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления</p>

	<p>табеля учета рабочего времени; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методику расчета экономических показателей; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p><i>Уметь:</i> производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; соблюдать стандарты частоты на рабочем месте основного производства организации питания; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>
<p><b>ПК 7.2</b> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><i>Знать:</i> нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; правила и технологии расчетов с потребителями; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; требования</p>

	<p>охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p><i>Уметь:</i> готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>
--	--

#### **1.4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Учебная практика по профилю специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* реализуется в рамках профессионального модуля *ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар*.

#### **1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.**

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар проводится у обучающихся:

- на базе среднего образования: для очной формы- на 3 курсе в 6 семестре, заочной формы - на 4 курсе в течении 1 недели;
- на базе основного общего образования: для очной формы - на 4 курсе в 8 семестре, заочной формы – на 5 курсе в течении 1 недели.

Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания, оснащенные современным оборудованием, укомплектованные высококвалифицированными специалистами.

## РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость учебной практики

Продолжительность учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 *Выполнение работ по профессии 16675 Повар* по специальности 19.02.10. *Технология продукции общественного питания* и учебному плану составляет 1 неделя.

### 2.2. Содержания этапов прохождения учебной практики

<i>раздел а</i>	Наименование разделов (этапов) практики	Виды учебной работы на практике
1	Подготовительный этап	Прохождение инструктажа по технике безопасности поведения во время учебной практики. Определение цели, задач учебной практики, получение задания на практику.
2	Основной этап ( <i>практическая подготовка</i> )	1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов, рыбы, мяса, субпродуктов, птицы, кролика. 2. Приготовление супов, соусов. 3. приготовление блюд из круп бобовых и макаронных изделий, блюд и гарниров из овощей и грибов. 4. приготовление блюд из рыбы и морепродуктов, из мяса, птицы, кролика, субпродукты. 5. Подготовка кондитерского сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий, приготовление дрожжевого, бездрожжевого теста и изделий из него, отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и приготовление пирожных и тортов.

### 2.3. Наименование раздела практики

#### 2.3.1. Общая характеристика предприятия

Независимо от типа предприятия студенты в ходе практики изучают и отражают в отчете следующие вопросы:

- дислокацию предприятия общественного питания, форму собственности, время работы, перечень филиалов предприятия;
- тип предприятия, класс, специализацию, количество мест в зале, контингент потребителей, методы обслуживания посетителей, количество блюд, реализуемых в день (всего и по видам), состав и назначение помещений, их взаимосвязь;
- анализ ассортимента десертов предприятия с приложением меню;
- оценку качества десертов на предприятии (виды контроля);

- правила внутреннего распорядка предприятия;
- правил по охране труда и противопожарной технике;
- соблюдение правил санитарии и гигиены работниками предприятия.

### **2.3.2. Работа в горячем цехе**

За период работы в горячем цехе студент должен изучить и отразить в отчете следующее:

- назначение цеха, режим работы;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент десертов и количество их по видам;
- технологические линии приготовления супов, соусов, горячих вторых блюд, горячих напитков;
- организацию рабочих мест поваров;
- санитарное состояние рабочих мест;
- рекомендации студента по расширению ассортимента продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

### **2.3.3. Работа в холодном цехе**

За период работы в холодном цехе студент должен изучить и отразить в отчете следующее:

- назначение цеха, режим работы;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент холодных блюд и закусок и количество их по видам;
- технологические линии приготовления холодных блюд и закусок;
- организацию рабочих мест поваров;
- санитарное состояние рабочих мест;
- рекомендации студента по расширению ассортимента продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

### **2.3.4. Работа в кондитерском цехе**

За период работы в кондитерском цехе студент должен изучить и отразить в отчете следующее:

- назначение цеха, режим работы;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент десертов и количество их по видам;
- технологические линии приготовления десертов;
- критический анализ применяемой технологии в сравнении с общепринятой;
- организацию рабочих мест поваров;
- санитарное состояние рабочих мест;



- рекомендации студента по расширению ассортимента продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

### **2.3.5. Работа на раздаче**

В отчете отражается:

- оборудование раздачи, посуда, инвентарь, используемые для раздачи блюд;
- порядок отпуска готовой продукции в зал;
- условия реализации (температура, сроки хранения) готовых блюд на раздаче;
- санитарное состояние раздачи и ее соответствие санитарным требованиям.

*В процессе прохождения практики в цехах, а также при работе на раздаче студенты должны:*

- научиться готовить холодные соусы, блюда и закуски, горячие супы, соусы, вторые блюда и напитки;
- приобрести навыки порционирования и оформления готовых блюд.

### **2.3.6. Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии**

В данном разделе студент анализирует:

- виды контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, осуществляемого на различных участках производственного процесса, ответственные за различные виды контроля;
- наличие бракеража и бракеражного журнала и порядок его заполнения.

## **РАЗДЕЛ 3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **3.1. Формы документов и отчетности о прохождении учебной практики**

При направлении на учебную практику по профессиональному модулю *ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар* по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* обучающийся получает:

- инструкцию по технике безопасности и правилам поведения при прохождении практики по профессиональному модулю обучающимися СибУПК в организации (приложение 4);
- задание на учебную практику (приложение 1).

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется Дневник прохождения практики.

Формой отчетности по практике является отчет.

Обязательным компонентом отчета по учебной практике является Дневник.

Образец титульного листа отчета представлен в приложении 2.

По окончании учебной практики обучающиеся представляют на кафедру технологии и организации общественного питания:

- отчет об учебной практике;
- аттестационный лист (пример в приложении 3);
- характеристику, выданную предприятием, на котором студент проходил практику;
- задание на учебную практику;
- дневник практики, заверенный руководителем практики от предприятия.

### **3.2. Требования к содержанию и оформлению Отчета о прохождении учебной практики**

При представлении отчета о прохождении учебной практики основные структурные элементы располагаются в следующей последовательности:

- подтверждение организации о принятии студента на практику (договор с организацией/письмо-направление);
- титульный лист Отчета о прохождении учебной практики;
- аттестационный лист по учебной практики;
- характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики;
- задание на учебную практику;
- дневник прохождения практики;
- содержание;
- введение;
- основная часть отчета о прохождении учебной;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист выступает первой страницей Отчета о прохождении учебной практики, при этом номер страницы не проставляется.

Содержание является второй страницей Отчета о прохождении учебной практики, на которой номер страницы проставляется.

Содержание включает Введение, наименование разделов основной части Отчета о прохождении учебной практики, Заключение, Список

использованных источников и Приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются перечисленные элементы. Слово «Содержание» записывается в виде заголовка прописными буквами.

Введение включает следующие обязательные элементы: цель и задачи учебной практики, указание организации, на базе которой проходила учебная практика, краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

Основная часть отчета должна содержать следующие разделы:

Введение

1. Общая характеристика предприятия

2. Работа холодного цеха: рабочие места, оборудование, ассортимент блюд и кулинарных изделий.

3. Работа горячего цеха: рабочие места, оборудование, ассортимент блюд и кулинарных изделий.

4. Работа кондитерского цеха: рабочие места, оборудование, ассортимент блюд и кулинарных изделий.

5. Работа раздачи и другие виды реализации блюд и кулинарных изделий на предприятии.

6. Организация контроля качества продукции на предприятии.

7. Заключение

Список использованных источников

В Заключении должны быть представлены основные итоговые результаты выполненных работ, изложены краткие выводы.

Список использованных источников является необходимым и завершающим элементом Отчета о прохождении учебной / производственной (по профилю специальности) практики. Список использованных источников должен содержать библиографическое описание источников, непосредственно использованных студентом в процессе прохождения учебной практики и подготовки Отчета о прохождении учебной практики. В данный Список использованных источников могут быть включены источники, как рекомендованные преподавателем профессионального модуля (руководителем учебной практики), так и самостоятельно найденные и использованные обучающимся при выполнении работы.

В Приложения включаются материалы, связанные с выполнением работ на практике, но которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть Отчета о прохождении учебной практики. К ним могут относиться:

- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- справочные данные;
- документы организации;
- фотографии;
- крупные схемы, графики, рисунки, диаграммы и др.

### **3.3. Порядок проведения промежуточной аттестации по итогам учебной практики**

Аттестация по итогам учебной практики проводится в течении недели после окончания практики.

В качестве формы контроля предусмотрен дифференцированный зачет в форме собеседования, который выставляется при условии:

– положительного аттестационного листа по учебной практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;

– наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики;

– полноты и своевременности представления дневника о прохождении практики;

полноты и своевременности представления отчета о прохождении практики в соответствии с заданием на учебную практику.

## **РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики**

#### **Основная учебная литература**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/471424>
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>
3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

#### **Дополнительная учебная литература**

4. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных

- изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : лабораторный практикум:учебное пособие для студентов учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - М. : Академия, 2018. - 255с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.173. - ISBN 978-5-4468-4854-6.
5. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс,2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/977586>.
  6. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093233>.
  7. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>.
  8. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>.
  9. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/487545>
  10. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35290-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1323528>.
  11. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 89 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35291-5. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1276504>.
  12. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 175 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-

- 5-222-35284-7. - Режим доступа:  
<https://znanium.com/catalog/product/1276489>.
13. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 174 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35288-5. - Режим доступа:  
<https://znanium.com/catalog/product/1276500>.
14. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Режим доступа:  
<https://znanium.com/catalog/product/1276491>.
15. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Режим доступа:  
<https://znanium.com/catalog/product/1141779>.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093142>.
17. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для учреждений СПО / А.В. Сеницына, Е. И. Соколова. - М. : Академия, 2017. - 304с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 299-300. - ISBN 978-5-4468-5822-4.

### Интернет ресурсы Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

- Википедия: [www.wikipedia.ru](http://www.wikipedia.ru)
- Информационный портал «Весь общепит России»: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
- Информационный портал пищевик: [www.mppnik.ru](http://www.mppnik.ru)

Работа с различными видами электронных документов	Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint, Adobe Acrobat Professional; Adobe Reader
Автоматизированное взаимодействие с обучающимися	Сеть Интернет, Социальные сети
Облачные технологии	Информационная образовательная система

	университета, Информационный портал СибУПК
--	--

Технология	Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
Информационный поиск	Справочно-правовая система Консультант плюс, ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru.
Самостоятельная научно-исследовательская работа	ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru.

#### **4.2. Материально-техническое обеспечение учебной практики**

Учебная практика должна проводиться в специально оборудованных помещениях или иных подразделениях организаций, с которыми заключен договор на организацию и проведение практики, соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

### **РАЗДЕЛ 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

#### **5.1 Текущий контроль**

Текущий контроль оценивает ход прохождения учебной практики, применяемый для проверки степени освоения программы прохождения практики и проводится в виде собеседования и проверки выполнения обучающимся индивидуального задания, необходимого для формирования отчета. Отчет должен представлять собой краткие, конкретные и точные ответы на каждый пункт программы практики.

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

#### **5.2.Оценочные материалы для текущего контроля**

Вопросы к зачету по учебной практике по *ПМ.07 Выполнение работ по*

### *профессии 16675 Повар*

1. Технология компотов, киселей, фруктов в сиропе.
2. Технология желе, муссов, самбуков.
3. Технология десертов с тестовыми заготовками.
4. Технология замороженных десертов.
5. Технология горячих десертов.
6. Обработка сырья и приготовления блюд из овощей, грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
7. Приготовления супов и соусов.
8. Обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.
9. Обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.
10. Приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
11. Приготовления сладких блюд и напитков.

#### **5.3. Критерии оценки при защите отчета по практике:**

<b>Оценка</b>	<b>Характеристика</b>
Отлично	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенций глубокий. Выполнены все требования к написанию отчета; логично изложен материал, сформулированы выводы, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на вопросы.
Хорошо	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, освоены все компетенции. Выполнены все требования к написанию и защите отчета, но при этом имеются недочеты: имеются неточности в изложении материала, имеются упущения в оформлении, даны неполные ответы на дополнительные вопросы.
Удовлетворительно	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенции неглубокий. Имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета, допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы во время защиты.
Неудовлетворительно	Студент не усвоил значительную часть программного материала практики, уровень освоения компетенции низкий, не ответил на большинство основных и дополнительных вопросов, либо отказавшийся отвечать на вопросы.

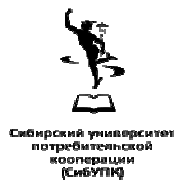
## **РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Выполнение заданий практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.



При направлении обучающегося с ОВЗ в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики, университет согласовывает с организацией совместный рабочий график (план), условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости, для обучающихся с ОВЗ могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения – в профильном структурном подразделении университета: центре, отделе, управлении и др.



**автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

**ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ**

Вид практики:

**УЧЕБНАЯ**

По профессиональному модулю: *ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар*.

Специальность СПО: *19.02.10 Технология продукции общественного питания*

Выдано обучающемуся \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Сроки прохождения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

В ходе прохождения практики предусмотрено выполнение следующих видов работ:

1. Ведение и оформление Дневника прохождения практики.
2. Составление и оформление Отчета о прохождении практики.
3. Индивидуальное Задание на практику:

№	Виды работ (перечень заданий) на практике	Количество часов на выполнение задания
1	Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения учебной практики. Определение цели, задач учебной практики, получение задания на практику	4
2	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов, рыбы, мяса, субпродуктов, птицы, кролика.	6
3	Приготовление супов, соусов.	6
4	Приготовление блюд из круп бобовых и макаронных изделий, блюд и гарниров из овощей и грибов	8
5	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов, из мяса, птицы, кролика, субпродукты.	6
6	Подготовка кондитерского сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий, приготовление дрожжевого, бездрожжевого теста и изделий из него, отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и приготовление пирожных и тортов.	6
Всего		36

Задание выдано

Руководитель практики от образовательной организации \_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О.)

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года \_\_\_\_\_  
(подпись)

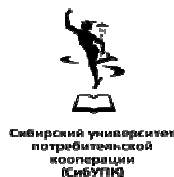
Задание согласовано

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Задание получено

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года \_\_\_\_\_



автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»

Кафедра технологии и организации общественного питания

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

По профессиональному модулю *ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар*

\_\_\_\_\_ (код и наименование профессионального модуля)

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_  
(наименование организации (предприятия))

Обучающегося(ейся) \_\_\_\_\_ курса

\_\_\_\_\_ (Фамилия И.О.)

\_\_\_\_\_ (группа, шифр)

Руководитель практики \_\_\_\_\_

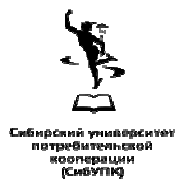
\_\_\_\_\_ (должность, ученое звание, ученая степень)

\_\_\_\_\_ (Фамилия И.О.)

Оценка после защиты \_\_\_\_\_

Дата защиты \_\_\_\_\_

Новосибирск 20\_\_\_\_



**автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

Кафедра технологии и организации общественного питания

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. полностью)

обучающийся(аяся) на \_\_\_\_\_ курсе \_\_\_\_\_ группы по специальности СПО

\_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

Успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю *ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.*

в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года

в организации \_\_\_\_\_.

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики, в рамках освоения профессиональных компетенций	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
<b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 1.2.</b> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 1.3.</b> Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 2.1.</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 2.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 2.3.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 3.1.</b> организовывать и проводить приготовление сложных супов	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 3.2.</b> организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 3.3.</b> организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, круп, бобовых, макаронных изделий.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 3.4.</b> организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 4.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы

<b>ПК 4.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 4.3.</b> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий..	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 4.4.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 5.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 5.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 6.1.</b> Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 6.2.</b> Планировать выполнение работ исполнителями.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 6.3.</b> Организовывать работу трудового коллектива.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 6.4.</b> Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 6.5</b> Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 7.1</b> Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 7.2</b> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы

**Характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики**

*В ходе проведения практики демонстрировал интерес к будущей профессии, проявил понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, рационально организовывал собственную деятельность, выбирал типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал их эффективность и качество, принимал правильные решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес за них ответственность, осуществлял поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности в ходе практики, работал в коллективе и команде, эффективно общался с коллегами, руководством, потребителями, брал на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий, самостоятельно определял задачи профессионального и личностного развития, занимался самообразованием, осознанно планировал повышение квалификации, ориентировался в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, успешно выполнял все виды работ в условиях, имитирующих боевые действия.*

**Дополнительно об обучающемся сообщаем:** \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

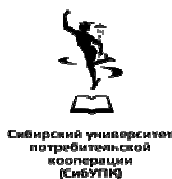
(подпись, заверенная печатью)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики  
от образовательной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О.)



**автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

Кафедра технологии и организации общественного питания  
**ИНСТРУКЦИЯ**  
**по технике безопасности и правилам поведения при прохождении  
учебной практики**

по профессиональному модулю : ПМ.07 *Выполнение работ по профессии 16675 Повар .*

**студентами СПО СибУПК в организации**

1. К практическим занятиям допускаются лица, ознакомленные с данной инструкцией по технике безопасности и правилам поведения.
2. Работа студентов в организации разрешается только в присутствии руководителя.
3. При прохождении практики в компании категорически запрещается:
  - находиться в помещении в верхней одежде;
  - класть одежду и сумки на столы;
  - находиться в помещении с едой и напитками;
  - располагаться сбоку или сзади от включенного монитора;
  - присоединять или отсоединять кабели, трогать разъемы, провода и розетки;
  - передвигать компьютеры;
  - открывать системный блок;
  - лезть различными предметами в розетку.
4. Находясь на практике, студенты обязаны:
  - соблюдать тишину и порядок;
  - выполнять все требования руководителя;
  - работать только по поручению руководителя;
  - соблюдать режим работы, при проявлении рези в глазах, резком ухудшении видимости, невозможности сфокусировать взгляд или навести его на резкость, появлении боли в пальцах и кистях рук, усилении сердцебиения немедленно покинуть рабочее место, сообщить о происшедшем преподавателю и обратиться к врачу;
  - оставлять рабочее место чистым.
5. Работая за рабочим столом и компьютером, необходимо соблюдать правильную позу:
  - расстояние от экрана до глаз 70-80 см (расстояние вытянутой руки);
  - вертикально прямая спина;
  - плечи опущены и расслаблены;
  - ноги на полу и не скрещены;
  - локти, запястья и кисти рук на одном уровне;
  - локтевые, тазобедренные, коленные, голеностопные суставы под прямым углом.
6. При поездке на место практики соблюдать все правила дорожного движения, переходить улицы и положенных местах на зеленый свет светофора, при пользовании метрополитеном соблюдать все правила безопасности.

С инструкцией ознакомлен

Обучающийся \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года \_\_\_\_\_

(подпись)