


Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»

Утверждаю
Зам. директора по УПР
Гараева Л.В. 
« 01 » 05 20 23 г.

Рабочая программа производственной практики

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих - повар

2023 г

Рабочая программа производственной практики является основной частью профессиональной программы базового уровня подготовки и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело общественного питания** укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии


Разработчик (и):

Ситдикова Р.Т., мастер производственного обучения, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

Митяева Т.А., мастер производственного обучения, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»


Программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании цикловой комиссии (Сервис и машиностроение)

Протокол № 1 от «09» 09 2013 г.

Председатель  / Салимгараева Е.Н. /

Рецензент:

1. Гараева Л.В., зам. директора по УПР, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»



СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы производственной практики	4
2.	Структура и содержание производственной практики	8
3.	Условия реализации программы производственной практики	14
4.	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	17

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы.

Программа производственной практики является составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 7. 1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.

ПК 7. 2. Готовить основные горячие и холодные супы.

ПК 7. 3. Готовить основные горячие и холодные соусы.

ПК 7. 4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

ПК 7. 5. Готовить простые и основные блюда из рыбы.

ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса.

ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы.

ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога.

ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски.

ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.

ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия.

1.2. Цели и задачи производственной практики требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

получить практический опыт:

иметь практический опыт:

-С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики профессионального модуля

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабриката;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья при приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- Организовать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- Использовать различные способы обработки, подготовки, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

- Организовать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил;
- Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам, хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовление из них полуфабрикатов;
- Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

Правила составления заявок на продукты

В процессе освоения учебной практики у обучающихся формируются личностные результаты:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 6. Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.

1.3. Требования к результатам практики

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - повар	ПК 7. 1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы. ПК 7. 2. Готовить основные горячие и холодные супы. ПК 7. 3. Готовить основные горячие и холодные соусы. ПК 7. 4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

		ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы. ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса. ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы. ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога. ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюд и закуски. ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки. ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия.
--	--	--

1.4. Формы контроля:

учебной практика - дифференцированный зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объёме – 144 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура, объем производственной практики и виды производственной работы

Код и наименование ПК	Виды работ	Кол - во часов	Показатели освоения ПК	Формат практики с указанием базы практики
ПК 7. 1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.	Технология приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд из овощей и грибов. Технология приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.	12	Соблюдение выполнения технологического процесса обработки традиционных видов овощей и грибов; Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для простых и основных блюд; Оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом; Соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН;облюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы в соответствии с требованиями.	Рассредоточено, кулинарный цех
ПК 7. 2. Готовить основные горячие и холодные супы.	Технология приготовления основных горячих супов. Технология приготовления основных холодных супов.	12	Оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом; Соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов в соответствии с требованиями, Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления основных супов; Правильность выбора температурного режима для приготовления и безопасного хранения основных супов.	Рассредоточено, кулинарный цех
ПК 7. 3. Готовить основные горячие и холодные соусы.	Технология приготовления основных горячих и холодных соусов.	6	Оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом; Соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора и производственного инвентаря и инструментов в соответствии с требованиями,	Рассредоточено, кулинарный цех

			Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления соусов; Соблюдение температурного режима для приготовления и безопасного хранения соусов.	
ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	Технология приготовления простых и основных блюд из овощей и грибов. Технология приготовления простых и основных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	12	Оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом; Правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов организация рабочего места; Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; Соблюдение температурного режима, безопасность хранения блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; Подбор соусов и оформление ими блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	Рассредоточено, кулинарный цех
ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы.	Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы.	12	Оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы органолептическим способом; Организация рабочего места, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из рыбы; Правильность выполнения технологического процесса приготовления простых и основных блюд из рыбы; Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы; подбор гарниров, соусов и оформление блюд из рыбы.	Рассредоточено, кулинарный цех
ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса.	Технология приготовления простых и основных блюд из мяса.	18	Оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из мяса органолептическим способом; Организация рабочего места, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из мяса; Правильность выполнения технологического процесса приготовления простых и основных блюд из мяса; Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и птицы; подбор гарниров, соусов и оформление блюд из мяса.	Рассредоточено, кулинарный цех

ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы.	Технология приготовления простых и основных блюд из домашней птицы.	12	<p>Оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из птицы органолептическим способом;</p> <p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из птицы;</p> <p>Правильность выполнения технологического процесса приготовления простых и основных блюд из птицы;</p> <p>Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из птицы;</p> <p>подбор гарниров, соусов и оформление блюд из птицы.</p>	Рассредоточено, кулинарный цех
ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога.	Технология приготовления простых и основных блюд из яиц и творога.	6	<p>Оценка, контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога органолептическим способом;</p> <p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов;</p> <p>Правильность выполнения технологического процесса;</p> <p>Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд;</p> <p>Правильность подачи и оформления блюд.</p>	Рассредоточено, кулинарный цех
ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски.	Технология приготовления простых и основных холодных блюд и закусок	12	<p>Оценка, контроль качества и безопасности сырья для открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом;</p> <p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>Правильность выполнения технологического процесса;</p> <p>Правильность выбора температурного режима;</p> <p>Правильность подачи и оформления холодных блюд и закусок.</p>	Рассредоточено, кулинарный цех

ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.	Технология приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков.	12	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов; Правильность выполнения технологического процесса приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; Оформление и подготовка к подаче простых и основных десертов, холодных и горячих напитков.	Рассредоточено, кулинарный цех
ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия.	Технология приготовления дрожжевого и без дрожжевого теста и изделий из него. Технология приготовления пресного теста и изделий из него. Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него.	12 6 6 6	Оценка, контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста органолептическим способом; Организация рабочего места, подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста; Правильность выполнения технологического процесса приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста; Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста; Оформление и подготовка к подаче.	Рассредоточено, кондитерский цех
	Всего:	144		

2.2. Содержание производственной практики

Код ПК	Наименование профессиональных модулей	Кол-во час на практику по ПМ	Виды работ
	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – повар	180 часа	
ПК 7.1.	Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.	12	1.Технология приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд из овощей и грибов. 2.Технология приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 7.2.	Готовить основные горячие и холодные супы.	12	3.Технология приготовления основных горячих супов. 4.Технология приготовления основных холодных супов.
ПК 7.3.	Готовить основные горячие и холодные соусы.	6	5.Технология приготовления основных горячих и холодных соусов.
ПК 7. 4.	Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	12	6.Технология приготовления простых и основных блюд из овощей и грибов. 7.Технология приготовления простых и основных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 7.5	Готовить простые и основные блюда из рыбы.	12	8. Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы.
ПК 7.6	Готовить простые и основные блюда из мяса.	18	9. Технология приготовления простых и основных блюд из мяса.
ПК 7.7	Готовить простые и основные блюда из домашней птицы.	12	10. Технология приготовления простых и основных блюд из домашней птицы.
ПК 7.8	Готовить простые и основные блюда из яиц, творога.	6	11. Технология приготовления простых и основных блюд из яиц и творога.
ПК 7.9	Готовить простые и основные холодные блюда и закуски.	12	12. Технология приготовления простых и основных холодных блюд и закусок
ПК 7.10	Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.	12	13. Технология приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков.

ПК 7.11	Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия.	30	14. Технология приготовления дрожжевого и без дрожжевого теста и изделий из него. 15. Технология приготовления пресного теста и изделий из него. 16. Технология приготовления заварного теста и изделий из него. 17. Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него.
	МДК 07.01. Технология механизированной кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции УП ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – повар		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
	Всего часов	144 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология продукции общественного питания», и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: образцы, комплект плакатов;
- учебники, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное

оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- технологическое оборудование (производственные столы, бытовые раковины; электрические плиты, пароконвектомат, холодильные шкафы, шкаф морозильный, стеллажи, весы настольные);
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры);
- производственный инвентарь и инструменты (ножи, разделочные доски, сковороды, кастрюли разной емкости, сотейники, противни, венчики, сита разного размера, черпаки, шумовки);
- столовая посуда;
- сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар. Кондитер» (НПО, СПО). М, Проф Обр Издат, 2020
2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2020, 484 с.
3. Гончарова В. Н., Голощапова Е. Я. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для СПО-М.: Экономика, 2020.-271 с.

4. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2020, 272 с.

5. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020, 272 с.

6. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. (СПО), М., Академия, 2020

7. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2020, 480 с.

8. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2020, 296 с.

9. Мартинчик З.П. Физиология питания, санитария и гигиена. (НПО, СПО), М. академия, 2020

10. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2020, 170 с.

11. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2020, 416 с.

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М., академии, 2020

13. Хаченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. (СПО), М., академия, 2020

Дополнительные источники:

1. Кулинария. Супер книга для гурманов, М., Академия, 2020

2. Сто тысяч лучших кулинарных рецептов мира. Минск, Харвест, 2020

3. Отечественные журналы:

- Старейший профессиональный кулинарный журнал «Питание и общество»

3.3. Общие требования к организации производственной практики

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности

жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения и преподавателем специального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий, сдачи зачета/дифференцированного зачета.

Код	Наименование результата освоения практики	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1.	Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 7.2.	Готовить основные горячие и холодные супы.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 7.3.	Готовить основные горячие и холодные соусы.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 7.4.	Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 7.5	Готовить простые и основные блюда из рыбы.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 7.6	Готовить простые и основные блюда из мяса.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 7.7	Готовить простые и основные блюда из домашней птицы.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 7.8	Готовить простые и основные блюда из яиц, творога.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.

ПК 7.9	Готовить простые и основные холодные блюда и закуски.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 7.10	Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 7.11	Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация производственной я изготовленных блюд.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. й Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик.

		Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ЛР4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;
ЛР6.	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального.	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;

Примечание:

Формы контроля обучения:

- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;
- подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.

Формы оценки результативности обучения:

- накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка;
- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.

Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:

- выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;
- делать осознанный выбор способов действий из ранее известных;
- осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий;
- работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы.

Методы оценки результатов обучения:

- мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся;
- формирование результата промежуточной/итоговой аттестации по практике на основе суммы результатов текущего контроля