

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
профессионального модуля

**«ПМ.07Выполнение работ по профессии рабочих, служащих 16675 Повар»**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело *Приказ Минобрнауки/Минпросвещения России от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».*

Организация – разработчик: ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчики: Вербицкая С.В. – *преподаватель профессионального цикла*  
Мисник Л. М. – *преподаватель профессионального цикла*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих, служащих 16675 Повар

### 1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** Приказ Минобрнауки/Минпросвещения России от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

**1.2. Цели и задачи производственной практики:** С целью овладения у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

**Требования к результатам освоения производственной практики:** В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями у обучающихся в ходе освоения производственной практики должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"><li>- подготовки, уборки рабочего места;</li><li>- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li><li>- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li><li>- организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li><li>- процессах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li><li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li><li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных</li></ul>
-------------------------	---

	<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</li> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным</li> </ul>

	<p>оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;</li> <li>- владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- подбирать гарниры, соусы;</li> <li>- соблюдать санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе</li> </ul>
--	---

	<p>приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;</li><li>-выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li><li>- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию;</li><li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li><li>-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>-поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче</li><li>-порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных/горячих блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li><li>-соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);</li><li>-охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li><li>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;</li><li>-разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>-выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования;</li><li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li></ul>
--	---

	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</li> <li>- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>- ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- условия, сроки, способы хранения холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- организация работ по приготовлению холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>



	<p>-ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания;</p> <p>-температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй;</p> <p>-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;</p> <p>-виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток;</p> <p>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства</p>
--	--

### 1.3. Планируемые результаты освоения производственной практики

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 7.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 7.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.13	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.14	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.15	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**1.4.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики: 144 час4.**

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды производственной работы

Код ПК и ОК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3		4	5
ПК7.1-7.15 ОК01-07; ОК 0 9-11	<b>ПМ.07</b> <b>Выполнение работ по профессии рабочих, служащих 16675</b> <b>Повар</b>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>–организация рабочего места;</li> <li>–выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>–расчет сырья;</li> <li>–механическая кулинарная обработка сырья;</li> <li>–приготовление блюд;</li> <li>– сервировка, оформление, подача.</li> <li>- обеспечение контроля</li> <li>– порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-обеспечение безопасности,</li> </ul>	<b>Раздел 1. Обработка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<b>12</b>
				<b>Тема1.1</b> Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Подготовка рабочего места. Приготовление, оформление, отпуск блюд из вареных, припущенных, жареных овощей и грибов	6
				<b>Тема1.2</b> Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных овощей, грибов	6
				<b>Раздел 2. Обработка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	<b>12</b>
				<b>Тема2.1.</b> Приготовление, оформление, отпуск каш и гарниров из круп	6
				<b>Тема2.2.</b> Приготовление, оформление, отпуск блюд из бобовых и макаронных изделий	6
				<b>Раздел 3. Подготовка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц и творога</b>	<b>6</b>
				<b>Тема 3.1.</b> Приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц и творога	6
				<b>Раздел 4. Приготовление основных супов и соусов</b>	<b>36</b>
<b>Тема4.1.</b> Приготовление, оформление, отпуск заправочных супов: щей, борщей	6				

– рисков в области		
безопасности процессов	<b>Тема4.2.</b> Приготовление, оформление, отпуск заправочных супов: овощных и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	6
приготовления и реализации готовой	<b>Тема4.3.</b> Приготовление, оформление, отпуск супов прозрачных, сладких, холодных	6
кулинарной продукции,	<b>Тема4.4.</b> Приготовление и использование основных соусов: красный, белый на мясном бульоне и их производных	6
-методы контроля безопасности продуктов,	<b>Тема4.5.</b> Приготовление и использование основных белых соусов на рыбном бульоне и их производных	6
-обеспечение контроля	<b>Тема 4.6.</b> Приготовление и использование соусов: молочных, сметанных, холодных, яично-масляных, масляных смесей	6
-выбор посуды для отпуска,	<b>Раздел 5. Обработка рыбы, приготовление п/ф, приготовление оформление, отпуск блюд из рыбы с костным скелетом</b>	<b>18</b>
– способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	<b>Тема 5.1.</b> Кулинарная обработка рыбы., морепродуктов. Приготовление п/ф из рыбы для варки, припускания. Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной рыбы	6
- приготовление блюд, сервировка,	<b>Тема 5.2.</b> Кулинарная обработка рыбы. Приготовление п/ф для жарки, запекания. Приготовление, оформление, отпуск блюд из тушеной, запеченной рыбы	6
– оформление, подача.	<b>Тема 5.3.</b> Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной котлетной массы	6
	<b>Раздел 6. Обработка сырья, приготовление п/ф, приготовление оформление, отпуск блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>30</b>
	<b>Тема 6.1.</b> Кулинарная обработка мяса. Подготовка п/ ф для варки, жарки. Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса: отварных, жареных мясопродуктов	6
	<b>Тема 6.2.</b> Приготовление, оформление, отпуск	6

			блюد тушеных запеченных из мяса, мясoпродуктов	
			<b>Тема 6.3.</b> Приготовление, оформление, отпуск блюд отварных, жареных, тушеных и запеченных субпродуктов	6
			<b>Тема 6.4.</b> Приготовление, оформление, отпуск блюд из рубленного мяса, из котлетной массы	6
			<b>Тема 6.5.</b> Обработка птицы. Приготовление п/ф из птицы. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы	6
			<b>Раздел 7. Подготовка продуктов, приготовление, оформление, отпуск холодных блюд и закусок</b>	<b>12</b>
			<b>Тема 7.1.</b> Подготовка сырья. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление, оформление салатов из сырых и вареных овощей	6
			<b>Тема 7.2.</b> Подготовка продуктов. Приготовление, оформление, отпуск блюд и закусок из рыбы, мяса	6
			<b>Раздел 8. Приготовление, оформление, отпуск сладких блюд и напитков</b>	<b>12</b>
			<b>Тема 8.1.</b> Приготовление, оформление, отпуск сладких блюд и напитков	6
			<b>Тема 8.2.</b> Приготовление, оформление, отпуск сладких горячих блюд и напитков	6
			<b>Раздел 9. Приготовление теста и изделий из него</b>	<b>24</b>
			<b>Тема 9.1.</b> Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него	6
			<b>Тема 9.2.</b> Приготовление теста, теста с начинками	6
			<b>Тема 9.3.</b> Приготовление бездрожжевого (пресного) теста: пресного сдобного, слоеного и изделий из него	6
			<b>Тема 9.4.</b> Приготовление бездрожжевого (пресного) теста: песочного, бисквитного, заварного и изделий из него	6
			Аттестация в форме дифференцированного зачета	-
	<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>	<b>180</b>		<b>180</b>

## 2.2.Содержание обучения по производственной практике

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий производственной практики</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Элементы формируемых компетенций</i>
1	2	3	4
<b>ПМ.07.</b> <b>Выполнение работ по профессии рабочих, служащих 16675 Повар</b>			
Виды работ	<ul style="list-style-type: none"> <li>–организация рабочего места;</li> <li>–выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>–расчет сырья;</li> <li>–механическая кулинарная обработка сырья;</li> <li>–приготовление блюд, сервировка, оформление, подача.</li> </ul>		
<b>Раздел 1. Обработка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов</b>		12	
<b>Тема1.1.Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Подготовка рабочего места. Приготовление, оформление, отпуск блюд из вареных, припущенных, жареных овощей и грибов.</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. - Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка, уборка рабочего места;</li> <li>- подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- инструктаж по ОТ и ТБ.</li> </ul> <p>Первичная обработка, нарезка, подготовка овощей к фаршированию.</p> <p>Приготовление, оформление, отпуск блюд из вареных, припущенных, жареных овощей и грибов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- картофельное пюре</li> <li>- овощи припущенные в молочном соусе</li> <li>- кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные</li> <li>- зразы картофельные</li> <li>- крокеты картофельные</li> </ul>	6	ПК7.1-7.2; ПК7.5; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК 09-11

<b>Тема 1.2.</b> Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных овощей, грибов	Содержание		6	
	2.	Подготовка сырья. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных овощей, грибов: -Рагу из овощей - рулет картофельный - солянка овощная - голубцы овощные -грибы в сметанном соусе		ПК7.1-7.2; ПК7.5; ПК7.7-7.8; ОК01-07; ОК 09-11
<b>Раздел 2.</b> Обработка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.			12	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, оформление, отпуск каш и гарниров из круп	Содержание		6	
	1.	Подготовка зерновых продуктов, жиров. Приготовление, оформление, отпуск каш, блюд из каш, гарниров из круп: - каша гречневая рассыпчатая с луком и грибами - запеканка со свежими плодами - плов с изюмом		ПК7.1; ПК7.8; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема2.2.</b> Приготовление, оформление, отпуск блюд из бобовых и макаронных изделий	Содержание		6	
		Подготовка сырья. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий: - бобовые с тушеной капустой - макароны запеченные с творогом и сыром - лапшевник		ПК7.1; ПК7.8; ОК01-07; ОК09-11
<b>Раздел 3.</b> Подготовка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц и творога.			6	
<b>Тема 3.1.</b> Приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц и творога	Содержание		6	
	1.	Приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц и творога: - яйца с ветчиной на гренках - яичница глазунья с сыром - яичная каша с овощами - омлет сметанный с мясными продуктами - сырники из творога - запеканка из творога - вареники ленивые		ПК7.1; ПК7.9; ОК01-07; ОК09-11
<b>Раздел 4.</b> Приготовление супов и соусов			36	
<b>Тема 4.1.</b> Приготовление,	Содержание		6	



оформление, отпуск заправочных супов: щей, борщей	1.	Приготовление и использование бульонов, отваров. Приготовление, оформление, отпуск заправочных супов: - борщ с капустой и картофелем - борщ украинский - щи из свежей капусты - щи из квашеной капусты - щи по-уральски - щи зеленые		ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.6; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление, оформление, отпуск заправочных супов: овощных и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	Содержание		6	
	1.	Приготовление, оформление, отпуск блюд: - суп картофельный с фрикадельками - суп картофельный с бобовыми - суп картофельный с вермишелью - суп из овощей - суп с крупой - суп с бобовыми - суп-лапша домашняя - суп из овощей		ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.6; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 4.3.</b> Приготовление, оформление, отпуск супов прозрачных, сладких, холодных	Содержание		6	
	1.	Приготовление, оформление, отпуск блюд: - бульон с пельменями - суп из свежих плодов - окрошка мясная - свекольник холодный - щи зеленые с яйцом	6	ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.6; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 4.4.</b> Приготовление и использование основных соусов: красный, белый на мясном бульоне и их производных	Содержание		6	
	1.	Подготовка сырья, приготовление, использование соусов: - красный основной на мясном бульоне и его производные: луковый, кисло – сладкий - соус белый на мясном бульоне и его производные: белый с яйцом, томатный	6	ПК7.1-7.2; ПК7.5;ПК7.7; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 4.5.</b> Приготовление и использование основных белых соусов на рыбном бульоне и их производных	Содержание		6	
	1.	Подготовка сырья, приготовление, и использование соусов: - соус белый на рыбном бульоне и его производные: паровой, белый с рассолом - соус грибной	6	ПК7.1-7.2; ПК7.5;ПК7.7; ОК01-07; ОК09-11

<b>Тема 4.6.</b> Приготовление и использование соусов: молочных, сметанных, холодных, яично-масляных, масляных смесей	Содержание		6	
	1.	Приготовление и использование соусов: - соус молочный с луком - соус сметанный с томатом - соус польский - масло зеленое - заправка для салатов - соус майонез - горчица столовая		ПК7.1-7.2; ПК7.5;ПК7.7; ОК01-07; ОК09-11
<b>Раздел 5.</b> Обработка рыбы, приготовление п/ф, приготовление оформление, отпуск блюд из рыбы с костным скелетом.			12	
<b>Тема 5.1.</b> Кулинарная обработка рыбы, морепродуктов. Приготовление п/ф из рыбы для варки, припускания. Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной рыбы	Содержание		6	
	1.	Кулинарная обработка рыбы, морепродуктов. Приготовление п/ф. Приготовление, оформление, отпуск блюд: - рыба отварная порционными кусками - рыба отварная целыми тушками - рыба, припущенная с соусом белое вино - раки отварные		ПК7.1-7.3ПК7.7;ПК7.10; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 5.2.</b> Кулинарная обработка рыбы. Приготовление п/ф для жарки, запекания. Приготовление, оформление, отпуск блюд из тушеной, запеченной рыбы, из рыбной котлетной массы	Содержание		6	
	1.	Кулинарная обработка рыбы. Приготовление п/ф. Приготовление, оформление, отпуск блюд: - рыба жареная - рыба жареная с луком по-ленинградски - биточки рыбные - зразы рыбные рубленые - тефтели рыбные		ПК7.1-7.3ПК7.7;ПК7.10; ОК01-07; ОК09-11
<b>Раздел 6.</b> Обработка сырья, приготовление п/ф, приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса и домашней птицы			30	
<b>Тема 6.1.</b> Кулинарная обработка мяса. Подготовка п/ ф для варки, жарки.	Содержание		6	
	1.	Кулинарная обработка мяса. Подготовка п/ ф. Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса:		ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5;

Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса, отварных, жареных мясопродуктов		<ul style="list-style-type: none"> <li>- мясо отварное</li> <li>- сардельки отварные</li> <li>- бефстроганов</li> <li>- поджарка</li> <li>- языкотварной</li> <li>- печень жареная</li> </ul>		ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 6.2.</b> Приготовление, оформление, отпуск блюд тушеных, запеченных из мяса, мясопродуктов	Содержание		6	
	1.	Обработка сырья. Подготовка п/ф. Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса: <ul style="list-style-type: none"> <li>- гуляш</li> <li>- азу</li> <li>- плов</li> <li>- запеканка картофельная с мясом</li> <li>- голубцы с мясом и рисом</li> </ul>		ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 6.3.</b> Приготовление, оформление, отпуск блюд отварных, жареных, тушеных и запеченных субпродуктов	Содержание		6	
	1.	Обработка сырья. Подготовка п/ф. Приготовление, оформление, отпуск блюд из субпродуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- язык отварной</li> <li>- печень жареная</li> <li>- печень тушеная в соусе</li> <li>- сердце в соусе</li> </ul>		
<b>Тема 6.4.</b> Приготовление, оформление, отпуск блюд из рубленого мяса, из котлетной массы	Содержание		6	
	1.	Обработка сырья. Приготовление котлетной массы п/ф из нее Приготовление, оформление, отпуск блюд: <ul style="list-style-type: none"> <li>- шницель натуральный рубленный</li> <li>- зrazyрубленные</li> <li>- тефтели</li> <li>- котлеты</li> </ul>		ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01
<b>Тема 6.5.</b> Обработка птицы. Приготовление п/ф из птицы. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы	Содержание		6	
	1.	Обработка птицы. Приготовление п/ф . Приготовление, оформление, отпуск блюд: <ul style="list-style-type: none"> <li>- куры отварные</li> <li>- плов из птицы</li> <li>- рагу из птицы</li> </ul>		ПК7.1-7.2; ПК7.4-7.5; ПК7.7; ПК7.11; ОК01-07; ОК09-11
<b>Раздел 7.</b> Подготовка продуктов, приготовление, оформление, отпуск холодных блюд и закусок			12	
<b>Тема 7.1.</b> Подготовка сырья.	Содержание		6	

Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление, оформление салатов из сырых и вареных овощей	1.	Приготовление, оформление, отпуск бутербродов: открытых, закрытых салатов: - из белокочанной капусты - из огурцов и помидоров - салат рыбный -салат картофельный - винегрет с сельдью		ПК7.1-7.4; ПК7.7-7.11; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 7.2.</b> Подготовка продуктов. Приготовление, оформление, отпуск блюд и закусок из рыбы, мяса	Содержание		6	
	1.	Приготовление, оформление, отпуск блюд: - сельдь с гарниром - рыба жареная под маринадом -рыба заливная - мясо, язык, птица отварная с гарниром - студень говяжий - паштет из печени		ПК7.1-7.5; ПК7.7-7.11; ОК01-07; ОК09-11
<b>Раздел 8.</b> Приготовление, оформление, отпуск сладких блюд и напитков			6	
<b>Тема 8.1.</b> Приготовление, оформление, отпуск сладких блюд и напитков	Содержание		6	
	1.	Приготовление, оформление, отпуск сладких блюд и напитков - компот из сухофруктов - кисель из яблок - желе из свежих ягод - мусс яблочный (на манной крупе) - самбук яблочный		ПК7.1; ПК 7.5; ПК 7.13; ОК01-07; ОК09-11
<b>Раздел 9.</b> Приготовление теста и изделий из него			18	
<b>Тема9.1.</b> Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него	Содержание		6	
	1.	Подготовка сырья. Замес, брожение, разделка, формовка, расстойка, выпечка: - пирожки печеные - ватрушки - кулебяки - расстегаи - блины - оладьи		ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
<b>Тема 9.2.</b> Приготовление бездрожжевого (пресного) теста: пресного сдобного, слоеного и изделий из него	Содержание		6	
	1.	Подготовка сырья, замес, разделка, формовка, выпечка: - ватрушки - сочни с творогом - пирожки слоеные с разными фаршами		ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11

		- курник - волованы		
<b>Тема 9.3.</b> Приготовление бездрожжевого (пресного) теста: песочного, бисквитного, заварного и изделий из него	Содержание		6	
	1.	Подготовка сырья, замес, разделка, формовка, выпечка: - печенье песочное - кекс «Столичный» (штучный) - тарталетки - рулет фруктовый - профитроли - кольца воздушные - булочка со сливкам		ПК7.1; ПК 7.14-7.15; ОК01-07; ОК09-11
<b>Аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			-	
<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>			<b>144</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика обучающихся производится в организациях на основе прямых договоров между ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум» и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Обучающиеся ГАПОУ СПАТ при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования обучающимися в период практики;
- оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой обучающихся.

## **3.2. Документальное оформление производственной практики**

3.2.1 Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГАПОУ СПАТ.

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;

- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;

- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;

- разрабатывает тематику заданий;

- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;

- оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике (Приложение 3), характеристику с места прохождения практики (Приложение 5), отчет по производственной практике (Приложение 6).

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной практической работы согласно перечня проверочных практических работ по специальности, составленного в соответствии с программой практики.

3.2.6. Перечень проверочных практических работ по специальности составляется мастерами производственного обучения, рассматривается методической комиссией, утверждаются заместителем директора по УР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных практических работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике (Приложение 4). По результатам выполнения проверочных практических работ обучающемуся выставляются оценки. Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов техникума;

- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами техникума практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.18 № 1036);
2. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.18 №987»;
3. ГОСТ Р 51074-2018 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общин требования»;
4. ГОСТ Р 50647-19 «Общественное питание. Термины и определения»;
5. ГОСТ Р 50764-20 Услуги общественного питания. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50762-20 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
7. ГОСТ Р 50763-20 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание Анфимова Н. А. Кулинария.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-400с.
9. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В. И. Богушева.-Ростов н/Д:Феникс, 2019 - 374 с.
10. Ю.Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2019.-484 с.
11. Докторов А. В., Митрофанова Т. И. Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие.-М.: Альфа М: ИНФРА-М.2018.-272 с.
12. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2018.-272 с.
13. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие.М.: ИД «Форум» ИНФРА- М., 2019.-17-С.
14. Радченко Л. А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание.-М.: Издательско-торговая



корпорация (Дашков и К<sup>о</sup>), 2019.-320 с.

15. З.Тимофеева Н. Д. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2019.-475 с.

16. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова.- Ростовн/Дону: Феникс, 2019.- 409 с.

#### **Справочники:**

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. 2-е издание./Н.Э. Харченко.- М; ИЦ Академия, 2019.-496 с.

2. Скурихина И. М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2019.- 328 с.

3. Приданцева Е. И., Щепин Л. Н. Справочник работника общественного питания.М.: Экономика, 2018.-2887 с.

4. Антонов А. П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. Мин. Торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2016-664 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Анфимова И. А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования.- 2-е изд., стереотип/Н.А. Анфимова.- М.: Академия, 2019.-352с.

2. Шильман Л. З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2019.-193 с.

3. Андросов В. П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/В. П. Андросов.-2019.-96 с.

4. Бонушева В. И. Технология приготовления пищи: Учебно методическое пособие - М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2019,- 320 с (Серия «Технология сервиса»).

5. Качурина Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для проф.образования-М.: ИЦ Академия, 2019.-170 с.

6. Питание и общество,\* Профессиональное образование, ГастрономЪ-ежемесячные журналы

7. ГОСТ Р 50763-20 «Кулинарная продукция, реализуемая населению»;

8. ГОСТ Р 50764-20 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

9. СанПиН 42-123-4117-18 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

10. СанПиН 42-123-5777-18 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических 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.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: - заданий по учебной практике на дифференцированном зачете.</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной</li> </ul>	

	профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Уметь использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. Знать пути повышения самообразования, квалификации, способы получения и использования новых знаний и умений для профессионального саморазвития.</li> </ul>	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> </ul>	

	– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида (овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика), кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, фелитировании, править кухонные ножи;	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <p><i>- заданий по учебной</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения: заданий по учебной практике на дифференцированном зачете.</i></p>
ПК 7.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение не использованных пищевых	
ПК 7.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	

ПК 7.4. Проводить приготовление и подготовку креализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий измяса, домашней птицы, дичи, кролика	- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	
ПК 7.5. Осуществлять приготовление,непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента	- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	
ПК 7.7. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента	- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	
ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализациихолодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	- организовывать их хранение до момента использования; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад;	
ПК 7.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализациихолодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;	
ПК 7.10. Осуществлять	- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;	

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>	
<p>ПК 7.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;</li> <li>- владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- подбирать гарниры, соусы;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;</li> </ul>	
<p>ПК 7.13. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными</li> </ul>	
<p>ПК 7.14. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>продуктами;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припусканию;</li> </ul>	
<p>ПК 7.15. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;</li> <li>- порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных/горячих блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с</li> </ul>	

	<p>учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);</li><li>- охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li><li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;</li><li>- разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>- выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования;</li><li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li></ul>	
--	---	--

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Суражский промышленно-аграрный техникум»**

**ДНЕВНИК**

**по производственной практике**

*ПМ. 07 Выполнение работ по профессии рабочих, служащих 16675 Повар*

---

*(ФИО обучающегося в родительном падеже)*

*2 курса группы № 8*

*по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*  
*(курс, группа, код и наименование специальности)*

с «   »     202    г. по «   »     202    г.  
*(период практики)*

---

*(место прохождения практики)*

Руководитель практики от техникума: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
*(ФИО/подпись)*

Руководитель практики от организации: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
*(ФИО/подпись)*

М.П.



## Производственная практика

Дата	Наименование темы	Кол-во часов	Оценка	Подпись
<b>Раздел 1. Обработка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов</b>				
	Инструктаж по ОТ и ТБ. Общее ознакомление с организацией. Подготовка рабочего места. Первичная обработка, нарезка, подготовка овощей к фаршированию. Приготовление, оформление, отпуск блюд из вареных, припущенных, жареных овощей и грибов	6		
	Подготовка сырья. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных овощей, грибов	6		
<b>Раздел 2. Обработка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных</b>				
	Подготовка зерновых продуктов, жиров. Приготовление, оформление, отпуск каш, блюд из каш, гарниров из круп	6		
	Подготовка сырья. Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	6		
<b>Раздел 3. Подготовка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц и творога</b>				
	Приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц и творога	6		
<b>Раздел 4. Приготовление супов и соусов</b>				
	Приготовление и использование бульонов, отваров. Приготовление, оформление, отпуск заправочных супов: щей, борщей	6		
	Приготовление и использование бульонов, отваров. Приготовление, оформление, отпуск заправочных супов: овощных и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	6		
	Приготовление, оформление, отпуск супов прозрачных, сладких, холодных	6		
	Подготовка сырья, приготовление, использование соусов: красный, белый на мясном бульоне	6		
	Подготовка сырья, приготовление, использование соусов: основных белых на рыбном бульоне	6		
	Приготовление и использование соусов: молочных, сметанных, холодных, яично-масляных, масляных смесей	6		
<b>Раздел 5. Обработка рыбы, приготовление п/ф, приготовление оформление, отпуск блюд из рыбы с костным скелетом.</b>				

	Кулинарная обработка рыбы, морепродуктов. Приготовление п/ф. Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбы: отварной, припущенной	6		
	Кулинарная обработка рыбы, морепродуктов. Приготовление п/ф. Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбы: тушеной. Запеченной, из рыбной котлетной массы	6		
<b>Раздел 6. Обработка сырья, приготовление п/ф, приготовление оформления, отпуск блюд из мяса и домашней птицы</b>				
	Кулинарная обработка мяса. Подготовка п/ ф. Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса: отварных, жареных	6		
	Кулинарная обработка мяса. Подготовка п/ ф. Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса: тушеных, запеченных	6		
	Обработка сырья. Подготовка п/ф. Приготовление, оформление, отпуск блюд из субпродуктов	6		
	Обработка сырья. Приготовление котлетной массы и п/ф из нее. Приготовление, оформление, отпуск блюд	6		
	Обработка птицы. Приготовление п/ф. Приготовление, оформление, отпуск блюд из птицы.	6		
<b>Раздел 7. Подготовка продуктов, приготовление, оформление, отпуск холодных блюд и закусок</b>				
	Приготовление, оформление, отпуск бутербродов открытых, закрытых, салатов	6		
	Приготовление, оформление, отпуск блюд и закусок из рыбы, мяса	6		
<b>Раздел 8 Приготовление, оформление, отпуск сладких блюд и напитков</b>				
	Приготовление, оформление, отпуск сладких блюд и напитков	6		
<b>Раздел 9 Приготовление теста и изделий из него</b>				
	Подготовка сырья. Замес, брожение, разделка, формовка, расстойка, выпечка изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста	6		
	Подготовка сырья. Замес, разделка, формовка, выпечка бездрожжевого (пресного) теста и изделий из него	6		
	Подготовка сырья. Замес, разделка, формовка, выпечка бездрожжевого (пресного) теста и изделий из него	6		
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>		

**Аттестационный лист  
по производственной практике**

1. Ф.И.О. \_\_\_\_\_

2. Группа № \_\_\_\_\_

3. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4. Место проведения практики \_\_\_\_\_

*(наименование организации, юридический адрес)*

5. Время проведения практики – 144 часа с \_\_\_\_\_ 202\_г. по \_\_\_\_\_ 202\_г.

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся, во время практики по

*ПМ. 07 Выполнение работ по профессии рабочих, служащих 16675 Повар*

№	Виды работ	Объем работ, часов	Качество выполнения работ(зачет/незачет)
1	Обработка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов	12	
2	Обработка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	12	
3	Подготовка сырья, приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц и творога	6	
4	Приготовление супов и соусов	36	
5	Обработка рыбы, приготовлениеп/ф, приготовление оформление, отпуск блюд из рыбы с костным скелетом	12	
6	Обработка сырья, приготовлениеп/ф, приготовление оформление, отпуск блюд из мяса и домашней птицы	30	
7	Подготовка продуктов, приготовление, оформление, отпуск холодных блюд и закусок	12	
8	Приготовление, оформление, отпуск сладких блюд и напитков	6	
9	Приготовление теста и изделий из него	18	
<b>ИТОГО:</b>		<b><u>180</u> часов</b>	

7. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика: программа производственной практики выполнена полностью и соответствует оценке «\_\_\_\_\_».

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Ответственное лицо организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

М.П.

### Характеристика

на обучающегося ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Место проведения практики \_\_\_\_\_

(наименование организации)

За время прохождения производственной практики студент(ка) зарекомендовал(а) себя \_\_\_\_\_

(соблюдение правил охраны труда, прилежание, внешний вид, проявление интереса к специальности, индивидуальные особенности: волевые качества, дисциплина, честность, инициатива, уравновешенность, выдержка, отношения с коллегами и т.д.)

## В ходе производственной практики обучающимся

<p><b>Приобретен практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, приготовления и оформления блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</li><li>- подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, блюд из бобовых, макаронных изделий.</li><li>- приготовления и оформления блюд и гарниров из яиц и творога, теста, теста с начинками.</li><li>- приготовления бульонов и отваров, супов.</li><li>- приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, приготовления холодных и горячих соусов.</li><li>- обработки рыбы с костным скелетом, приготовления и подготовки полуфабрикатов и блюд из рыбы с костным скелетом.</li><li>- подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li><li>- приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</li><li>- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов, декорирование.</li><li>- приготовления и оформление, отпуск холодных блюд и закусок, декорирование блюд.</li><li>- приготовления и оформления, отпуск холодных и горячих сладких блюд.</li><li>- приготовление, оформление, отпуск горячих и холодных напитков</li></ul>	
<p><b>Освоены следующие профессиональные компетенции:</b></p> <p>ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 7.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 7.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 7.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 7.5. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 7.7. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 7.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 7.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 7.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	

<p>ПК 7.12. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 7.13. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 7.14. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 7.15. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	
--	--

**Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:**

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	
--	--

Руководитель практики техникума \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(ФИО/подпись)

Руководитель практики от организации (базы практики) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(ФИО/подпись)

МП