



государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента**

Пермь

СОГЛАСОВАНО
АО «ОДК-Пермские моторы»
«30» августа 2019 г.

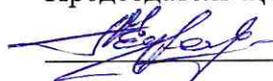
Заведующая производством
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА
предметно (цикловой) комиссией
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА
на заседании методического совета
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569), рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

Разработчик (разработчики): Матвеева Елена Юрьевна, преподаватель
ГБПОУ «ПТПИТ»

Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** в части освоения квалификаций:

- повар;
 - кондитер утвержденного:
1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273 от 29.12.2012;
 2. Федеральным законом от 2 декабря 2019 г. №403 – ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
 3. Приказом Минпросвещения России от 28 августа 2020 г. № 441;
 4. Инструктивно-методическое письмо от 20.07.2020 № 05 – 772;
 5. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";
 6. Приказ № 438 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;
 7. В федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569;

1.2. Цели и задачи учебной практики:

С целью освоения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся должен:

иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

уметь:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3 Количество часов на учебную практику:

Наименование	Всего недель	Всего часов
УП. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	72

1.4 Место проведения практики

- учебной – лаборатория техникума

1.5 Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

«Повар», «Кондитер».

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>ПК3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	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 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	УП 03 - Учебная практика - 72ч					
	Наименование ПК	Наименование ОК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно)	Уровень освоения
ПК.3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по технике безопасности	6	концентрированно	3
ПК.3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	Приготовление холодных соусов, заправок.	6		3
ПК.3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	Приготовление, оформление салатов из сырых и вареных овощей разнообразного ассортимента.	6		3
			Приготовление, оформление салатов из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента	6		
			Приготовление, оформление винегретов	6		
ПК.3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	ОК 01. ОК 04. ОК 07.	Приготовление, оформление блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	6	3	
			Приготовление, оформление бутербродов разнообразного ассортимента	6		
			Приготовление, оформление закусок разнообразного ассортимента	6		
			Приготовление, оформление канапе разнообразного ассортимента			
ПК.3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку	ОК 01. ОК 04.	Приготовление, оформление рыбных блюд и закусок	6	3	

	к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	ОК 07	Приготовление, оформление холодных блюд из морепродуктов	6		
ПК.3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	ОК 01. ОК 04. ОК 07	Приготовление, оформление салатов из с мясными продуктами разнообразного ассортимента	6		3
			Приготовление, оформление мясных блюд и закусок	4		
Дифференцированный зачет					2	3
Итого					72	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики:

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих должна обеспечиваться доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Учебная практика может проводиться как концентрированно, после изучения теоретического курса профессионального модуля, или рассредоточено, чередуя теоретические занятия по МДК с занятиями учебной практики.

Учебная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса.

Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики:

- ФГОС по профессии «Повар, кондитер»;
- Профессиональный стандарт;
- программа учебной и производственной практики;
- учебный план (типовой);
- инструкции по технике безопасности;
- планы уроков.

4.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится в Учебном кулинарном цехе образовательной организации.

Может проводиться как концентрированно, после изучения теоретического курса профессионального модуля, или рассредоточено, чередуя теоретические занятия по МДК с занятиями учебной практики.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного цеха «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы); комплект оборудования, инструментов, приспособлений.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цехов и рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- весоизмерительное;
- кухонный комбайн;
- соковыжималка;
- микроволновая печь;
- электроблинница;
- инвентарь, инструмент и посуда.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения.

4.5 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. Учебник ИЦ «Академия», 2017г.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты ИЦ «Академия», 2018г.
3. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия», 2017г.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд ИЦ «Академия», 2016г.
5. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М. : Издательский центр «Академия», 2015
6. Харченко Н.Э, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М. : Издательский центр «Академия», 2016
7. Солдатенкова И.А. Кулинарное пригоовление пищи и контроль качества блюд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017 год.
8. Джабаева А.С., Тамова М.Ю. Технология продукции ОП: сборник задач. – М.: Магистр 2018 год.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на ПОП. – М. : Издательский центр «Академия», 2015 год.

Дополнительные источники

- Васюкова А.Т., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012
- Забашта А.Г. Технология переработки яиц. М.: Инфра 2017 год.
- Сдобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. –.: Издательство «Арий», 2011 год.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2013
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Интернет- ресурсы:

- www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (сформированные компетенции)	Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет</p>
	<p>Умения: 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; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной</p>	

	<p>машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p>	
	<p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</p>	

	смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	
	<p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p>	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	<p>Практический опыт:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ

<p>бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет</p>
	<p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике</p>
	<p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и</p>	<p>дифференцированный зачет</p>

	<p>дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ</p>
	<p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления;</p>	<p>аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет</p>

	<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	
ОК 01	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике</p> <p>оценка выполненных учебно-производственных работ</p> <p>аттестационный лист по учебной практике</p> <p>дифференцированный зачет</p>
ОК 02	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике</p> <p>оценка выполненных учебно-производственных работ</p> <p>аттестационный лист по учебной практике</p> <p>дифференцированный зачет</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике</p> <p>оценка выполненных учебно-производственных работ</p> <p>аттестационный лист по учебной практике</p> <p>дифференцированный зачет</p>
ОК 04	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике</p> <p>оценка выполненных учебно-производственных работ</p> <p>аттестационный лист по учебной практике</p> <p>дифференцированный зачет</p>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике</p> <p>оценка выполненных учебно-производственных работ</p> <p>аттестационный лист по</p>

		учебной практике дифференцированный зачет
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике оценка выполненных учебно-производственных работ аттестационный лист по учебной практике дифференцированный зачет