

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина

« _____ » _____ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО:

Санкт-Петербург
2024 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и рабочей программы профессионального модуля ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар.

Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Разработчик: Михайлова В.С., преподаватель спецдисциплин.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ Н.В. Медведева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа учебной практики ПМ.07 – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

1.2 Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

ВД	Требования к умениям
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:-138 часов

1.4. Количество часов из вариативной части: 60 часов на УП.07.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате изучения программы учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов.
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика
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.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам	
			7 семестр	8 семестр
ПК 7.1.- ПК 7.7.				
	Тема 1.1 *Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	24	24	
	Тема 1.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	12	12	
	Тема 1.3 *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	24	24	
	Тема1.4 *Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки сложного ассортимента	12	12	
	Тема1.5 *Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	6	6	
	Тема 1.6 *Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	12	12	
	Тема 1.7 *Приготовление холодных закусок и салатов сложного ассортимента	12	12	
	Тема1.8 *Приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента	18		18
	Тема 1.9 *Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента	12		12
	Дифференцированный зачет	6		6
	Всего:	138		

3.2 Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Итого	7 сем
		<i>138 ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>138ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
Раздел 1. <i>Наименование раздела</i>			
Тема 1.1	<i>Всего часов</i>	24	
Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Освоение приемов организации процессов и приготовления бульонов и гарниров к ним	6	6
	Освоение приемов организации процессов и приготовления супов сложного ассортимента (региональных, диетических, детского питания)	6	6
	Освоение приемов организации процессов и приготовления заправочных супов	6	6
	Освоение приемов организации процессов и приготовления национальных супов	6	
	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты в процессе приготовления супов, подготовки к реализации. Освоение приемов приготовления холодных блюд сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*, в том числе региональных*, с учетом рационального расхода продуктов*, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Освоение приемов оценки качества холодных блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Тема 1.2	<i>Всего часов</i>	12	0
Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Освоение приемов организации процессов и приготовления соусов на муке	6	
	Освоение приемов организации процессов и приготовления сметанных, молочных , соусов на сливках	6	

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Итого	7 сем
		<i>138 ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>138ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты в процессе приготовления соусов, подготовки к реализации. Освоение приемов приготовления соусов сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд, в том числе региональных, с учетом рационального расхода* продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
Тема 1.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	<i>Всего часов</i>	24	
	Освоение приемов организации процессов и приготовления блюд из жаренных овощей	6	
	Освоение приемов организации процессов и приготовления блюд из припущенных овощей	6	
	Освоение приемов организации процессов и приготовления блюд из фаршированных овощей	6	
	Освоение приемов организации процессов и приготовления региональных, национальных блюд из овощей	6	
Тема 1.4 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки сложного ассортимента	<i>Всего часов</i>	12	
	Освоение приемов организации процессов и приготовления пасты	6	
	Освоение приемов организации процессов и приготовления сложных мучных изделий	6	
	<i>Всего часов</i>	6	

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Итого	7 сем
		<i>138 ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>138ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
Тема 1.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Освоение приемов организации процессов и приготовления сложных блюд из морепродуктов	6	
	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты в процессе приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, подготовки к реализации. Освоение приемов приготовления блюд сложного ассортимента; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*, в том числе региональных*, с учетом рационального расхода продуктов*, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Освоение приемов оценки качества блюд и закусок, кулинарных изделий		
Тема 1.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<i>Всего часов</i>	12	
	Освоение приемов организации процессов и приготовления блюд из котлетной и рубленой массы	6	
	Освоение приемов организации процессов и приготовления горячих блюд из мяса, птицы.	6	
Тема 1.7 Приготовление холодных закусок и салатов сложного ассортимента	<i>Всего часов</i>	12	
	Освоение приемов организации процессов и приготовления салатов из свежих овощей	6	
	Освоение приемов организации процессов и приготовления салата из отварных овощей (соус собственного приготовления)	6	
	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты в процессе приготовления салатов и винегретов, подготовки к реализации. Освоение приемов приготовления салатов;		

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Итого	7 сем
		<i>138 ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>138ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Освоение приемов оценки качества холодных блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Тема1.8 Приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента	<i>Всего часов</i>	18	
	Освоение приемов организации процессов и приготовления горячих напитков	6	
	Освоение приемов организации процессов и приготовления холодных напитков	6	
	Освоение приемов организации процессов и приготовления оригинальных сезонных напитков	6	
Тема 1.9 Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента	<i>Всего часов</i>	12	
	Освоение приемов организации процессов и приготовления сладких желированных блюд	6	
	Освоение приемов организации процессов и приготовления горячих десертов	6	
	Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты в процессе приготовления холодных и горячих десертов, подготовки к реализации. Освоение приемов приготовления десертов; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Освоение приемов оценки качества десертов.		
	Дифференцированный зачёт	6	

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Итого	7 сем
		<i>138 ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>138ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
<p><i>*Содержание добавлено за счет вариативной части в соответствии с профессиональными стандартами., в том числе 60 часов на вариативную часть для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Повар» и ТО «Поварское дело»</i></p>			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории:

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Оснащение лаборатории

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовых блюд (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф; Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2020. – 400 с.

2. Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студентов учреждений СПО / Г. П. Семичева. — 5-е изд., перераб. и доп М.: Академия, 2021. —240 с.

Дополнительные источники:

1. Андонова Н.И., Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебник для студентов учреждений СПО / Андонова Н.И., Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Академия, 2020. — 256 с.
2. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для НПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Академия, 2020. — 288 с.
3. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студентов учреждений СПО / В. П. Золин. — 13-е изд. — М.: Академия, 2016. — 320 с. — Текст: непосредственный.
4. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студентов учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина — М.: Академия, 2016. —240 с. — Текст: непосредственный.
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 17.05.2021). — Текст: непосредственный.
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424> (дата обращения: 22.04.2021).
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. — 10-е изд., стер. — М. : Академия, 2017. — 512 с. — Текст: непосредственный.

интернет-источники:

Рецепты. Andy Chef (Энди шеф): Блог о еде. — Хабаровск, 2013. — URL: <https://andychef.ru/about> (дата обращения: 05.05.2021). — Текст : электронный.

ПРОГОСЗАКАЗ. РФ : электронная информационная система [ГОСТы по услугам общественного питания]. — Таганрог, 2015. — URL: <https://прогосзаказ.рф/141/39524/91/4124/4130/9127.html> (дата обращения: 05.05.2021). — Текст : электронный.

ХАССП ЛИКБЕЗ: официальный сайт [Безопасность общественного питания] — Санкт-Петербург, 2006. — URL: <https://haccp-likbez.ru/normativnaja-dokumentacija-dlja-obshhepita> (дата обращения: 05.05.2021). — Текст : электронный.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса практики

В соответствии с учебным планом учебная практика по ПМ.03 проводится концентрировано, в рамках профессионального модуля в 6 семестре 3 курса, в объеме 180 часов.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и в профильных организациях города.

Из вариатива на учебную практику добавлено 180 часов. Часы введены дополнительно в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» и ТО «Поварское дело» для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта:

знать:

- пищевую ценность, требования к качеству блюд, закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд, температурный режим и правила их приготовления; правила хранения и требования к качеству блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.*

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие продуктов, дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к блюдам, закускам, кулинарным изделиям разнообразного ассортимента национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для их приготовления; осуществлять приготовление; оценивать качество блюд, закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*.

Учебная практика по ПМ 07. заканчивается дифференцированным зачетом в 8 семестре на 4 курсе. Дифференцированный зачет проходит в форме практической работы, устанавливающей освоение основного вида деятельности и профессиональных компетенций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа