

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.09.2022 07:55:23
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления, сервиса и туризма



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)

Наименование междисциплинарного курса УП по ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель рабочей программы:

преподаватель



(подпись)

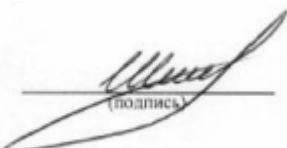
А.Ш. Турк

И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«__» _____ 20__ г.



(подпись)

С.К. Шишхова

И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практик политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ»

«25» 05 2022 г.



(подпись)

М.И. Колесников

И.О. Фамилия



(подпись)

З.А. ХуТуз
И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5. ПРОВЕДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	16

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)
УП. ПО ПМ. 07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар), УП по ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское делов части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар).

1.2 Цели и задачи, требования к результатам освоения программы

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

-приобрести первоначальный практический опыт:

ПО1 - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО2 - оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО3 - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО4 - подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО5 - разработки меню, ассортимента блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО6 - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО7 - приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, десертов, напитков и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

ПО8 - контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО9 - презентации готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий.

- уметь:

У1 - изменять ассортимент блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;

У2 - готовить блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия по

технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

У3 - комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

У4 - творчески оформлять блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

У5 - готовить и презентовать блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия;

У6 - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

У7 - составлять калькуляцию на блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия;

У8 - проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;

У9 - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;

У10 - организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий.

1.3 Формы проведения учебной практики

Учебная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно учебная практика включает три элемента: вводный инструктаж, упражнения (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

1.4 Место проведения учебной практики:

Учебная практика проводится в учебном кабинете, учебной кухне образовательной организации: политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ» и учебных корпусах «МГТУ».

1.5 Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 72 часа.(2недели)

Учебная практика проводится концентрированно в 7-ом семестре после полного освоения УП по ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ. 07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)
УП ПО ПМ. 07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)**

2.1 Тематический план учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар), УП по ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)

№ занятия	Наименования тем	Количество часов аудиторной нагрузки	Код формирования умений
УП ПО ПМ. 07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)		72	
1.	Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6	У8-У9
2.	Тема 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий.	6	У8-У9
3.	Тема 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом типа питания, вида и свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6	У1-У7
4.	Тема 4. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление блюд и гарниров из овощей.	6	У1-У6
5.	Тема 5. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,	6	У1-У6

	стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление соусов, супов.		
6.	Тема 6. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	6	У1-У6
7.	Тема 7. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы.	6	У1-У6
8.	Тема 8. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц.	6	У1-У6
9.	Тема 9. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий.	6	У1-У6
10.	Тема 10. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление кондитерских изделий.	6	У1-У6
11.	Тема 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	У5-У7
12.	Тема 12. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	4	У8-У10

	Дифференцированный зачет на освоении аттестации по итогам учебной практики	2	
	ИТОГО:	72	

2.2 Содержание обучения по учебной практике

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
УП ПО ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)		72
Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	1.Отработка приемов оценки наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.	6
Тема 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий.	Отработка приемов взвешивания продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки. Отработка приемов изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий.	6
Тема 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом типа питания, вида и свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	Отработка приемов выбора, применения, комбинирования методов приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом типа питания.	6
Тема 4. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов	1.Отработка приемов приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей. 2.Контроль качества и безопасности блюд.	6

приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
Тема 5. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	1.Отработка приемов приготовления и оформления соусов, супов. 2.Контроль качества и безопасности блюд.	6
Тема 6. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	1.Отработка приемов приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 2.Контроль качества и безопасности блюд.	6
Тема 7. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	1.Отработка приемов приготовления и оформления горячих блюд из мяса, птицы. 2.Контроль качества и безопасности блюд.	6
Тема 8. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	1.Отработка приемов приготовления и оформления горячих блюд из рыбы, творога, яиц. 2.Контроль качества и безопасности блюд.	6
Тема 9. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	1.Отработка приемов приготовления и оформления хлеба, сдобных хлебобулочных изделий. 2.Контроль качества и безопасности блюд.	6
Тема 10. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	1.Отработка приемов приготовления и оформления сладких блюд и напитков. 2.Отработка приемов приготовления и оформления кондитерских изделий. 3.Контроль качества и безопасности десертов и	6

	кулинарных изделий, напитков.	
Тема 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	Отработка приемов консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий.	6
Тема 12. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов, проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	1.Отработка приемов выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья. 2.Ознакомление с проведением текущей уборки рабочего места повара.	4
Дифференцированный зачет на освоении аттестации по итогам учебной практики.		2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета, учебной кухни соответствующих целям практики.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные (рабочие) места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря);
- учебно-методический материал, необходимый при прохождении учебной практики.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные интерактивные обучающие материалы),
-лицензионное программное обеспечение.

Оборудование учебной кухни:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
- основное и вспомогательное технологическое оборудование.

3.2 Перечень информационного обеспечения обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - Москва: Академия, 2018. - 384 с.

2. Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа:<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415067>

3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

4. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Т.А. Качурина. - Москва: Академия, 2018. - 256 с.

5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2018. - 412 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа:<http://znanium.com/catalog/product/942771>

6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. -

М.: Дашков и К, 2018. - 212 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа:<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315>

8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа:<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 104 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/915105>

3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

Интернет-ресурсы (при наличии):

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

8. <http://www.pitportal.ru/>

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обучение проводится с использованием различных технических средств обучения, методических приёмов проблемного обучения, контекстного обучения, имитационных и неимитационных моделей профессиональной деятельности, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, «мозгового штурма», работы «малыми» группами, индивидуального направленного обучения.

Освоение учебной практики УП по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар) проводится в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и календарным учебным графиком.

Образовательный процесс организуется по расписанию занятий.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров: учебный процесс обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт практической деятельности в области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Педагогический состав: преподаватели профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Умения: У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У7 - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа; - высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первоначального практического опыта и профессиональных знаний, умений. Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа; - хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первоначального практического опыта и профессиональных знаний, умений. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа; - удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - удовлетворительная степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первоначального практического опыта и</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы учебной практики студента и оценка достижения результата через: - активное участие в выполнении работ; - самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики; - четкость и своевременность выполнения программы практики; - умение логично и доказательно излагать свои мысли; - аккуратность и пунктуальность, отзывчивость; - умение реагировать на критику.</p>

<p>полуфабрикатов сложного ассортимента; У8 - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; У9 - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения; У10 - организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий.</p> <p>Первоначальный практический опыт: ПО1 - разработке ассортимента полуфабрикатов; ПО2 - разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; ПО3 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и</p>	<p>профессиональных знаний, умений. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях: - отсутствие аттестационного листа; - низкий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - низкая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первоначального практического опыта и профессиональных знаний, умений.</p>	
--	---	--

<p>редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>ПО5 - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО6- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>ПО7 - контроле хранения и расхода продуктов;</p> <p>ПО8 - контроля хранения и расхода продуктов на производстве, безопасности готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;</p> <p>ПО9 - презентации готовых блюд, напитков качества приготовления и, десертов и кулинарных изделий.</p>		
--	--	--

5. ПРОВЕДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В соответствии с письмом Минобрнауки РФ от 03.03.2014 г. № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»), организация прохождения учебной практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами должна проводиться с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Руководителем практики от политехнического колледжа должна быть оказана помощь инвалидам и в преодолении барьеров, мешающих прохождению ими учебной практики наравне с другими лицами. Однако, для полноценного прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, им должна оказываться необходимая помощь педагога-психолога, специалиста по специальным техническим и программным средствам обучения; при необходимости – сурдопедагога, сурдопереводчика (для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушением слуха), тифлопедагога (для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушением зрения).

При определении мест прохождения учебной практики обучающимся, имеющим инвалидность, необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Желательно прохождение учебной практики на базе политехнического колледжа. В том случае, если практика проходит (по желанию студента) за пределами университета, необходимо убедиться, что обучающемуся организованы максимально комфортные условия для работы и сбора материала, предоставлены возможности прохождения практики наравне с другими лицами. Создание безбарьерной среды при прохождении учебной практики должно учитывать потребности лиц с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Вся территория места прохождения практики должна соответствовать условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Руководители практики должны быть ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывать их при организации учебной практики.