

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.10.2025
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Профессиональный модуль	ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих МДК 07.01 Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда
Вид практики	УП. 07.01 Учебная практика
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3года10 месяцев
Форма обучения	Очная

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- основной профессиональной образовательной программы (в дальнейшем – ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебного плана по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Финансово–технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Разработчик: Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

Рассмотрена на заседании предметной комиссии ветеринарных и технологических и дисциплин и модулей, протокол № 8 от 12.05.2025 года

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

УП 07.01 Учебная практика профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения вида деятельности (ВД): Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий

ПК 7.3. Проводить приготовление, хранение бульонов, супов, отваров, соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.4. Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента

ПК 7.5. Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

ПК 7.6. Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.7. Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа УП 07.01 Учебная практика может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области освоения рабочей профессии «Повар» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

Владеть навыками	-подготовки к работе основного производства организации питания, проверки технологического оборудования, инвентаря и инструментов и уборки по завершении работ в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -подготовки полуфабрикатов, сложных холодных, горячих, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - порционирования (комплектация), раздачи, упаковки и складирования пищевых продуктов и готовых блюд по заданию повара с учетом требований к безопасности и условиям хранения - приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара.
Уметь	- соблюдать санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - выбирать производственный инвентарь и технологическое

	оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходовать его; - готовить бульоны, супы, отвары, соуса, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья под руководством повара; - эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия на вынос; - отпускать готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
Знать	- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - правила пользования сборниками рецептур на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; - рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству; - принципы и приёмы презентации блюд, горячих блюд, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий потребителям; - правила и технологии расчетов с потребителями.

Процесс освоения учебной практики направлен на формирование у обучающихся общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Учебная практика - 1 неделя, 36 часов.

Форма контроля: 4 семестр - дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения УП 07.01 Учебная практика профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по виду профессиональной деятельности (ВД): Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по профессиональной подготовке специалистов среднего звена:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3.	Проводить приготовление, хранение бульонов, супов, отваров, соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.4.	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.5.	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.6.	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.7.	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Код и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Учебная практика		
		Количество недель	Количество часов	Сроки проведения практики согласно графику учебного процесса
1	2	3	4	5
ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Учебная практика МДК 07.01 Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда	1	36	
	Всего	1	36	

3.2 Содержание учебной практики ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Код профессионального модуля	Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	иметь практический опыт: -подготовки к работе основного производства организации питания, проверки технологического оборудования, инвентаря и инструментов и уборки по завершении работ в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -подготовки полуфабрикатов, сложных холодных, горячих, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - порционирования (комплектация), раздачи, упаковки и складирования пищевых продуктов и готовых блюд по заданию повара с учетом требований к безопасности и условиям хранения - приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара	1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей, грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1.1.Инструктаж на рабочем месте. 1.2. Рассчитать механическую кулинарную обработку овощей 1.3. Заполнить таблицу 1.4. Заполнить таблицу 1.5. Заполнить схему наиболее распространенных форм нарезки овощей 1.6. Дописать схему классификация грибов 1.7. Составить технологические и технико-технологические карты. 1.8. Организация рабочего места. 1.9. Приготовить блюда 1.10. Заполнить таблицу «Органолептические показатели качества блюд» 1.11. Ответить вопросы для самоконтроля 1.12. Отчет о выполненной работе.	6
	уметь: - соблюдать санитарно –	2. Приготовление супов и соусов	2.1.Инструктаж на рабочем месте. 2.2. Дополнить схему	6

	гигиенические требования и требования охраны труда; - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходовать его; - готовить бульоны, супы, отвары, соуса, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья под руководством повара; - эстетично и безопасно упаковывать	3. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы	технологических операций приготовления мясокостного бульона 2.3. Пронумеровать последовательность технологических операций при приготовлении бульона из птицы. 2.4. Пронумеровать последовательность технологических операций при приготовлении рыбного бульона 2.5. Дополнить пропущенные операции в схеме технологических операций приготовления грибного отвара 2.6. Заполнить таблицу «Характеристика посуды и инвентаря, необходимых для приготовления супов и соусов» 2.7. Дописать схему классификация бульонов. 2.8. Составить технологическую схему приготовления супов 2.9. Составить технологические карты на супы и соусы 2.10. Дописать схему классификация мучных пассеровок 2.11. Заполнить таблицу.Отметить знаком «х» продукты, входящие в состав соусов. 2.12. Организация рабочего места 2.13. Приготовить блюдо 2.14. Ответить на вопросы для самоконтроля 2.15. Отчет о выполненной работе 3.1.Инструктаж на рабочем месте 3.2. Заполнить таблицу «Виды полуфабрикатов из говядины» 3.3. Заполнить таблицу «Виды полуфабрикатов из баранины и свинины»	6
--	---	---	--	----------

	готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия на вынос; - отпускать готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты знать: - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - правила пользования сборниками рецептов на приготовление	4. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок 5. Приготовление сладких	3.4. Указать назначение частей баранины 3.5. Заполнить таблицу 3.6. Дополнить технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). 3.7. Определить по схеме части тушки птицы 3.8. Составить технологические карты на приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы 3.9. Организация рабочего места 3.10. Приготовить блюда. 3.11. Заполнить таблицу «Органолептические показатели качества блюд» 3.12. Ответить на вопросы для самоконтроля 3.13. Отчет о выполненной работе 4.1. Инструктаж на рабочем месте. 4.2. Заполнить таблицу «Функционально – технологическая схема производства легких и сложных холодных закусок» 4.3. Заполнить таблицу 4.4. Дописать схему классификация бутербродов. 4.5. Заполнить таблицу 4.6. Составить технологические карты на приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы. 4.7. Организовать рабочее место. 4.8. Приготовить блюда 4.9. Заполнить таблицу «Органолептические показатели качества блюд» 4.10. Ответить на вопросы для самоконтроля 4.11. Отчет о выполненной работе 5.1. Инструктаж на рабочем месте	6 6
--	--	--	--	-------------------

	полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; - рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству; - принципы и приёмы презентации блюд, горячих блюд, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий потребителям; - правила и технологии расчетов с потребителями.	блюд и напитков	5.2. Дописать схему классификация сладких блюд 5.3. Составить технологические карты на приготовление сладких блюд и напитков 5.4. Организовать рабочее место 5.5. Приготовить сладкие блюда и напитки. 5.6. Заполнить таблицу «Органолептические показатели качества блюд» 5.7. Ответить на вопросы для самоконтроля 5.8. Отчет о выполненной работе	
		6. Приготовление мучных кулинарных изделий	6.1. Инструктаж на рабочем месте 6.2. Дописать схему классификация изделий из теста. 6.3. Написать определение терминам 6.4. Написать виды сырья для кондитерского производства 6.5. Заполнить таблицу «Охарактеризуйте показатели муки» 6.6. Составить технологические карты на приготовление изделий из теста 6.7. Организовать рабочее место 6.8. Приготовить мучные кулинарные изделия 6.9. Заполнить таблицу «Органолептические показатели качества блюд» 6.10. Ответить на вопросы для самоконтроля 6.11. Отчет о выполненной работе	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы УП 07.01 Учебная практика профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих предусмотрены следующие специальные помещения:

«Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный соответствующим оборудованием,

«Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства» оснащенный соответствующим оборудованием, учебно-наглядными пособиями и лицензионным программным обеспечением, оснащенный соответствующим оборудованием,

«Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

4.2.1. Основные издания

1. Авроров, В. А. Основы кулинарного мастерства : учебное пособие / В. А. Авроров. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 200 с. - ISBN 978-5-9729-1516-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2096149>
2. Антонова, В. А. Барное дело : учебное пособие / В. А. Антонова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2019. — 164 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/512823>
3. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2170814>
4. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебное пособие / И.У. Кусова, Н.А. Федотова, С.К. Ильдирова, А.Ю. Никитенко. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1913587. - ISBN 978-5-16-018151-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1913587>
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2084179>
6. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2165322>

7. Юрченко, В. Н. Обслуживание (Технология пошива и приготовления пищи) : учебно-методическое пособие / В. Н. Юрченко. — Новополоцк : ПГУ им. Евфросинии Полоцкой, 2023. — 357 с. — ISBN 978-985-531-831-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/464489>

4.3 Общие требования к организации учебной практики

Требования к организации практики изложены в локальном акте ФГБОУ ВО Вавиловский университет «Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования».

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно (рассредоточено) в рамках профессионального модуля.

УП.07.01 Учебная практика проводится после завершения теоретического обучения по профессиональному модулю ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Обязательным условием допуска к УП.07.01 Учебная практика является освоение МДК 07.01 Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Учебная практика проводится в форме практической подготовки.

Руководителем учебной практики от учебного заведения разрабатывается и выдается обучающимся задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по профессиональному модулю. Выполнение задания по учебной практике является обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Форма отчетности: дневник практики, отчет по практике.

Форма оценки – дифференцированный зачет.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Руководители практики получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий в рамках УП.07.01 Учебная практика, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, предусмотренных программой практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с	Соблюдает санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; Производит работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки

инструкциями регламентами.	и весомизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весомизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.	Соблюдает санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; Производит работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весомизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Применяет регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Аккуратно обращается с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходует его Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весомизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики

	Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Знает правила пользования сборниками рецептов на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству	
ПК 7.3. Проводить приготовление, хранение бульонов, супов, отваров, соусов разнообразного ассортимента.	Соблюдает санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; Производит работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Применяет регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Аккуратно обращается с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходует его; Готовит бульоны, супы, отвары, соуса, горячие	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики

	блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья под руководством повара; Эстетично и безопасно упаковывает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия на вынос; Отпускает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; Производит расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Знает правила пользования сборниками рецептов на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом	
--	--	--

	соблюдения требований к качеству; Знает принципы и приёмы презентации блюд, горячих блюд, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий потребителям; Знает правила и технологии расчетов с потребителями.	
ПК 7.4. Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.	Соблюдает санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; Производит работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Применяет регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Аккуратно обращается с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходует его; Готовит бульоны, супы, отвары, соуса, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья под руководством повара; Эстетично и безопасно упаковывает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия на вынос; Отпускает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; Производит расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики

	хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Знает правила пользования сборниками рецептур на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству; Знает принципы и приёмы презентации блюд, горячих блюд, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий потребителям; Знает правила и технологии расчетов с потребителями.	
ПК 7.5. Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	Соблюдает санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; Производит работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Применяет регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Аккуратно обращается с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики

	гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходует его; Готовит бульоны, супы, отвары, соусы, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья под руководством повара; Эстетично и безопасно упаковывает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия на вынос; Отпускает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; Производит расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Знает правила пользования сборниками рецептов на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении	
--	--	--

	полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству; Знает принципы и приёмы презентации блюд, горячих блюд, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий потребителям; Знает правила и технологии расчетов с потребителями.	
ПК 7.6. Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	Соблюдает санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; Производит работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Применяет регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Аккуратно обращается с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходует его; Готовит бульоны, супы, отвары, соуса, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья под руководством повара; Эстетично и безопасно упаковывает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия на вынос; Отпускает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; Производит расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики

	и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Знает правила пользования сборниками рецептов на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству; Знает принципы и приёмы презентации блюд, горячих блюд, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий потребителям; Знает правила и технологии расчетов с потребителями.	
ПК 7.7. Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Соблюдает санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда; Производит работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Применяет регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд,	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики

	напитков, кулинарных изделий; Аккуратно обращается с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходовать его; Готовит бульоны, супы, отвары, соуса, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья под руководством повара; Эстетично и безопасно упаковывает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия на вынос; Отпускает готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; Производит расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Знает нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Знает правила пользования сборниками рецептов на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий; Знает рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных	
--	---	--

	изделий; Знает методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству; Знает принципы и приёмы презентации блюд, горячих блюд, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий потребителям; Знает правила и технологии расчетов с потребителями.	
Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.		
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики
ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики
ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных	Наблюдения за деятельностью обучающегося в

поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	общечеловеческих ценностей	процессе освоения образовательной программы учебной практики
ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики