

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор, главный врач
ООО «Санаторий Вилла Арнест»
В.В.Моисеев



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ КГМТ
Е.Н.Михаилян

28 июня 2023 г



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП 01 Организация и ведение процессов приготовления
и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного ассортимента**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Кисловодск, 2023 г

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелля Ивановна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий Вилла Арнест» г. Кисловодск, директор-главный врач
Моисеев Владимир Владимирович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)	стр.4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)	стр. 7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)	стр. 10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)	стр. 12
5.	ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ	стр.17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью примерной основной образовательной программы, составленной в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена с учетом профессионального стандарта «Повар» и международных требований к подготовке повара по компетенции «Поварское дело» движения WorldSkillsRussia.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения программы учебной практики

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

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- 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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- 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;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

1.2.1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

1.2.2. Перечень общих компетенций

Обучающийся, освоивший программу учебной практики по профессии СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать общими компетенциями:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
<i>ОК 1.</i>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<i>ОК 2.</i>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<i>ОК 4.</i>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<i>ОК 5.</i>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<i>ОК 9.</i>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

<i>OK 10.</i>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<i>OK 11.</i>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.3. Перечень профессиональных компетенций

Обучающийся, освоивший программу учебной практики по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать профессиональными компетенциями:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики – 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Профессиональный модуль Междисциплинарный курс	Наименования тем учебной практики	Часов
1	2	3
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента WORLDSKILLS	1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	6
	2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	6
	3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	6
	4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
	5 Обработка, подготовка мяса диких животных	6
	6 Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
	7 Обработка и подготовка пернатой дичи, кролика, птицы	6
	8 Приготовление полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
	9 Характеристика, питательные свойства, контроль качества рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и использование их в процессе работы	6
	10 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии фудпеиринга, SousVide	6
	11 Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, пароконвектомата, фудпеиринга	6
	12 Дифференцированный зачет	6

Отчет по практике является основным документом студента, отражающим выполненную им во время практики работу, полученные им знания.

Отчет о прохождении учебной практики оформляется на листах формата А4 по результатам видов выполненных работ.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы практической подготовки (учебной практики) в рамках профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента имеются следующие специальные помещения:

- учебный кулинарных цех.

Оборудование учебного кулинарного цеха: плиты, варочно – жарочное оборудование, холодильное оборудование, весы электронные, набор поварского инструмента, приспособлений; набор посуды, инвентаря.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы практической подготовки (учебной практики)

3.2.1. Основная литература

сетевой доступ znanium.com

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019. - 368 с. **сетевой доступ znanium.com**
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. - 104 с **сетевой доступ znanium.com**
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2019. - 186 с **сетевой доступ znanium.com**
4. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2020. - 160 с. **сетевой доступ znanium.com**
5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. — 496 с. **сетевой доступ znanium.com**
6. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2019. – 816 **сетевой доступ znanium.com**
7. Всё о еде от А до Я / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2019. - 440 с **сетевой доступ znanium.com**
8. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 240 с **сетевой доступ znanium.com**

3.2.2. Дополнительная литература

1. Семиряжко Т.Г. Кулинария «Контрольные материалы» учеб. Пособие для нач. проф. образования. – М.: «Академия» 2009
2. Татарская Л.Л. «Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров» учебное пособие для НПО-М.: «Академия», 2008.
3. Харченко Н.Э. «Технология приготовления пищи. Практикум»: учеб. Пособие для нач. проф. образования. - М.:«Академия», 2008.
- 4.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М., Экономика, 2002 г.;
- 5.Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / И. П.— М.: Академия, 2014. — 192 с.:
- 6.Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. «Кулинария» учебник. М.: Академия; 2004.
- 7.Самородова И. П. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» учебник. М.: Академия; 2014
- 8.Лутошкина Г.Г. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» учебное пособие. М.: Академия; 2008
- 9.Лутошкина Г.Г. «Холодильное оборудование предприятий общественного питания» учебное пособие. М.: Академия; 2010

3.2.3. Электронные издания/Интернет-ресурсы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
- 2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
- 5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 6.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=17>.
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
13. <http://www.pitportal.ru/>

3.3. Общие требования к организации практической подготовки

Организация практики на всех этапах должна обеспечивать:

- выполнение государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников в соответствии с характером специальности и присваиваемой квалификацией;
- непрерывность, комплексность, последовательность овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики, предусматривающей логическую взаимосвязь и сочетание теоретического и практического обучения, преемственность всех этапов практики.

Содержание всех этапов учебной практики определяется рабочей программой практики, обеспечивающей дидактически обоснованную последовательность процесса овладения студентами системой профессиональных умений и навыков, целостной профессиональной деятельностью и первоначальным профессиональным опытом в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация практики обеспечивает участие студентов в производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности и может предусматривать участие студентов в опытно-экспериментальной, аналитической и научно-исследовательской работе.

На практике для получения первичных профессиональных навыков рекомендуется использовать следующие организационные формы обучения:

- выполнение сквозного задания с итоговым анализом приобретенных практических навыков;
- практические занятия по решению производственных ситуаций по формированию практических умений;
- выполнение индивидуальных заданий;
- индивидуальные и групповые консультации;
- экскурсии и др.
- деловые и ситуационные игры;
- подготовка и защита рефератов;
- подготовка презентаций;
- квалификационный экзамен;
- встречи и беседы со специалистами и др.

Практика проводится непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность, в том числе в структурном подразделении образовательной организации, предназначенном для проведения практической

подготовки либо в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (формулируется в зависимости от места прохождения и вида практики).

3.4. Кадровое обеспечение практической подготовки (учебной практики)

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ)

Текущий контроль за ходом учебной практики осуществляется руководителем практики путем периодической проверки оформления отчета о прохождении практики, внесения в него необходимых сведений. На каждом практическом занятии проверяется уровень теоретических и практических знаний студентов путем проведения собеседования (устного опроса) со студентами.

Итоговый контроль прохождения практической подготовки студентами осуществляется в форме дифференцированного зачета.

Зачет по практической подготовке проводится руководителем практики после выполнения студентом всех рекомендуемых заданий. При проведении зачета по практической подготовке учитывается:

- трудовая дисциплина за весь период практики;
- качество оформления отчета;
- качество ответов студентов на вопросы, заданные руководителем во время зачета.

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.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями	Демонстрация навыков подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; демонстрация выполнения требований персональной гигиены в соответствии с требованиями	выполнение работ учебной практики -комплексный дифференцированный зачет -экзамен (квалификационный) по ПМ. 01

<p>регламентами.</p>	<p>системы ХАССП и требований безопасности; демонстрация оценки качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; демонстрация выбора и использования технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>демонстрация обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; демонстрация выполнения требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформление профессиональной документации; соответствие времени установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты,</p>	<p>выполнение работ учебной практики -комплексный дифференцированный зачет -экзамен (квалификационный) по ПМ. 01</p>

	правил утилизации непищевых отходов; выполнение требований охраны труда и техники безопасности; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическим и картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	выполнение работ учебной практики -комплексный дифференцированный зачет -экзамен (квалификационный) по ПМ. 01
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	демонстрация умений картами при разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	понимание значимости своей профессии	выполнение работ учебной практики -комплексный дифференцированный зачет
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников	-экзамен (квалификационный) по ПМ. 01

	<p>нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>определение алгоритма действий и ответственности в стандартных и нестандартных ситуациях;</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>способность к проявлению ответственности за работу подчиненных в результате выполнения заданий.</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе</p>	<p>способность к определению задач профессионального и личностного развития, самообразованию и планированию повышения квалификации;</p>	

<p>профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p>	<p>эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	

УТВЕРЖДАЮ
 Заместитель директора по МР
 _____ / С.П. Суворова /
 «17» октября 2022 г.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

(наименование общеобразовательного учебного предмета)

по специальности / профессии
 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности / профессии)

(год набора 2022, форма обучения очная, дневная)

на 2022 / 2026 учебный год

В рабочую программу учебной дисциплины вносятся следующие изменения:

Номер изменения	Раздел рабочей программы (пункт)	Номера листов			Основание для внесения изменений
		замененных	новых	аннулированных	
	<p>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</p> <p>3.2. Информационное обеспечение реализации учебной дисциплины</p> <p>Основные источники:</p> <p><i>Пасько, О. В.</i> Технология производства общественного питания : учебник для вузов / Пасько, О. В., Бураковская, Н. В., Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — https://urait.ru/bcode/491831</p> <p><i>Донченко, Л. В.</i> Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, М. В. Надькта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — https://urait.ru/bcode/510096</p> <p><i>Антипова, Л. В.</i> Технология обработки мяса, молока, рыбы, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, М. В. Дворянинова ; под научной редакцией Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — https://urait.ru/bcode/493941</p> <p><i>Пасько, О. В.</i> Технология производства общественного питания. Практикум : учебное пособие для</p>	Стр 6	Стр 6	-	<p>Регистрация в новой Образовательной платформе Юрайт</p> <p>https://urait.ru/bcode/491831</p> <p>с полным доступом к ресурсам</p>

	<p>его профессионального образования / Кульнева, В. А. Гольбин, Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., и доп. — Москва : Издательство Юрайт, — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — https://urait.ru/bcode/495359</p> <p><i>Пасько, О. В.</i> Технология продукции животного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Бураковская, О. В. Автохова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — https://urait.ru/bcode/491498</p>				
--	---	--	--	--	--

Рассмотрен на заседании методической комиссии преподавателей общеобразовательных дисциплин филиала ст. Эссентукской
 протокол от «17» октября 2022г. № 3

Председатель МК _____ Н.И. Петлица