

Правительство Республики Хакасия
Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Согласовано:
Директор кафе «Фламинго»
_____ Т.М. Марьясова
«__» _____ 20__ г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ И.А. Арасланов
«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа учебной практики

**ПМ.03 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента»**
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
со сроком обучения 3 года 10 месяцев

Рассмотрено
на заседании ЦК
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
_____ Е.Г.Волощенко

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации **09.12.2016 г. № 1569**; профессионального стандарта Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации о **09.12.2016 г. № 1569** примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, регистрационный номер 22.1216 №44898.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.2 Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, 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;
- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
 - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
 - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
 - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
 - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
 - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
 - правила утилизации отходов
 - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
 - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
 - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
 - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
 - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
 - правила оформления заявок на склад

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и

- применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

1.3 Количество часов на освоение программы учебной практики

Всего – 108 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированности у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Виды работ и структура учебной практики

Виды работ	Наименование разделов, тем учебной практики	Кол-во часов
1	2	3
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.	Тема 2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.	12
Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов.	Тема 3. Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов.	18
Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок.	Тема 4. Приготовление и оформление, подготовка к реализации бутербродов, канапе.	14
	Тема 5. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных закусок.	18
Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Тема 6. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд нерыбного водного сырья.	4
	. Тема 7. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.	14
Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	Тема 8. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	16
Дифференцированный зачет		6
Всего		108

3.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Кол-во часов
Раздел1. Подготовка рабочего приготовления места, оборудования, кулинарных изделий, сырья, закусок весоизмерительных приборов для в соответствии с инструкциями и приготовления холодных блюд, регламентами		6
Тема 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Урок №1.Подготовка рабочего места и оборудования для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6
Раздел 2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.		12
Тема 2.1 Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.	Урок №2. Приготовление соусов на рыбном и мясном бульонах	2
	Урок №3. Приготовление соусов на отварах овощных и грибных	1
	Урок №4.Приготовление соусов на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле.	1
	Урок №5.Приготовление сладких соусов.	2
	Урок №6.Приготовление заправок для салата.	2
	Урок №7Приготовление маринад овощных.	2
	Урок № 8 Приготовление сметанных заправок с зеленью	2
Раздел3. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку к реализациисалатовразнообразногоассортимента		18
Тема3.Приготовление и оформление подготовка к реализации салатов.	Урок № 9Приготовление салатов из отварных овощей	4
	Урок № 10Приготовление мясных салатов	4
	Урок № 11 Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов	2
	Урок № 12Приготовлениесалатакоктейля	4
	Урок № 14Приготовление винегретов	4

Раздел 4. Приготовление ,оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок		14
Тема 5. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных закусок.	Урок №15 Приготовление холодных закусок овощных	4
	Урок №16 Приготовление открытых бутербродов сандвичи, канапе.	2
	Урок №17 Приготовление закусокочных бутербродов	2
Тема 5. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных закусок.	Урок №18 Приготовление холодных закусок овощных	2
	Урок №19 Приготовление холодных закусок мясных	2
	Урок №20 Приготовление холодных закусок рыбных и из морепродуктов	2
Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		18
Тема 6 .Приготовление оформление ,подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.	Урок №21 Приготовление холодных блюд из рыбы	14
Тема 7. Приготовление и оформление ,подготовка к реализации холодных блюд нерыбного водного сырья.	Урок №22 Приготовление холодных блюд из морепродуктов	4
Раздел 6. Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.		34
Тема 8. Приготовление оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	Урок №23 Приготовление холодных блюд из мяса	16
	Урок №24 Приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи.	14
	Урок №25 Приготовление холодных блюд из домашней птицы и дичи.	4
	Дифференцированный зачет	
Всего		108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерской «Учебной лаборатории».

Оснащение мастерской «Учебной лаборатории».

1. Разделочные доски с синего цвета
2. Ножи.
3. Мешок для мусора.
4. Сковороды.
5. Кастрюли с толстым дном.
6. Сито металлическое.
7. Лопатки.
8. Блюдо для готового изделия
9. Вилки.
10. Бумажное полотенце.
11. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К.
12. Весы электронные МТ 6 В1ДА-8/4
13. Электрическая плита ПЭСМ4
14. Электромясорубка.

4.2 Информационное обеспечение

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

4.3. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 9.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 11.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
- 12.Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
- 14.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
- 15.Самородова И.П.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
- 16.Бурчакова И.Ю.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
- 17.Лутошкина, АнохинаТехническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
- 18.Королев А.А., Несвижский Ю.В. и др.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
- 19.Мартинчик А.Н.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

- 20.Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
- 21.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
- 22.Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на ПОП»

Электронные издания:

- 1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 4.СанПиН 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 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 оборото способности 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=1>
- 7.<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- 8.<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- 9.<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- 10.<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
- 11.<http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н

2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н

3. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

	Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать взаимодействие	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной

	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	практике
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языке.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике

<p>Умеет: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p>	
<p>Умеет: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
<p>Умеет: порционировать (комплектовать)эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
	<p>Дифференцированный зачет</p>