ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |
| --- |
| Приложение № 28 к ППО СПА  по профессиям:  17353 Продавец продовольственных товаров  17351 Продавец непродовольственных товаров  17530 Рабочий зеленого строительства  16675 Повар |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.04. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

2019 г.

Рабочая программа УП.04.01. Выполнение работ по профессии Повар для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования разработана государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (далее – ГАПОУ ТО ГАПК) на основе приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (с изменениями на 27 октября 2015 года), с учетом требований рынка труда; на основе ЕКТС и профессиональных стандартов по профессии: 16675 Повар

**Разработчики:**

Татьянченко Наталья Ивановна, мастер производственного обучения государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1.  ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2.  РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 3.  СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 9 |
| 4.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 17 |
| 5.  КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРКТИКИ | 19 |

1. **Паспорт программы учебной практики**
   1. **Область применения программы.**

Программа учебной практики профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар разработана на основе ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций:

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**1. Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 1.1.** Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

**ПК 1.2.** Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

**2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 2.1**. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

**ПК 2.2.** Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

**ПК 2.3.** Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

**ПК 2.4.** Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

**ПК 2.5.** Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**3. Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 3.1.** Готовить бульоны и отвары.

**ПК 3.2.** Готовить простые супы.

**ПК 3.3.** Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

**ПК 3.4.**Готовить простые холодные и горячие соусы.

**4. Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 4.1.** Производить обработку рыбы с костным скелетом.

**ПК 4.2.** Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

**ПК 4.3.** Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

**5.** **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 5.1.** Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

**ПК 5.2.** Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

**ПК 5.3.** Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

**ПК 5.4.** Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**6. Приготовление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 6.1.** Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

**ПК 6.2.** Готовить и оформлять салаты.

**ПК 6.3.** Готовить и оформлять простые холодные закуски.

**ПК 6.4.** Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**7. Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 7.1.** Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

**ПК 7.2.** Готовить простые горячие напитки.

**ПК 7.3.** Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована: в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии 17530 Повар на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессии 17530 Повар на базе среднего (полного) образования, основного общего. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы **учебной практики** должен:

При **приготовлении блюд из овощей и грибов**

**иметь практический опыт:**

* обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
* обрабатывать различными методами овощи и грибы;
* нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
* охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

При **приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста**

**иметь практический опыт:**

* подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
* готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

При **приготовлении супов и соусов**

**иметь практический опыт:**

* приготовления основных супов и соусов.

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
* использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
* оценивать качество готовых блюд;
* охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.

При **приготовлении блюд из рыбы**

**иметь практический опыт:**

* обработки рыбного сырья;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
* оценивать качество готовых блюд.

При **приготовлении блюд из мяса и домашней птицы**

**иметь практический опыт:**

* обработки сырья;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
* оценивать качество готовых блюд.

При **приготовлении холодных блюд и закусок**

**иметь практический опыт:**

* подготовки гастрономических продуктов;
* приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
* использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
* оценивать качество холодных блюд и закусок;
* выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

При **приготовлении сладких блюд и напитков**

**иметь практический опыт:**

* приготовления сладких блюд;
* приготовления напитков;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
* использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
* оценивать качество готовых блюд.

**2. Результаты освоения** **учебной практики**

Результатами освоения программы **учебной практики является** овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

**Приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1. 1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов |

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| ПК 2.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| IIK 2.4. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК 2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |

**Приготовление супов и соусов,**  в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3.1. | Готовить бульоны и отвары. |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы. |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы. |

**Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| IIK 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |

**Приготовление холодных блюд и закусок**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| IIK 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |

**Приготовление сладких блюд и напитков**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 7.1. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 7.2. | Готовить простые горячие напитки. |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять простые холодные напитки. |

**Освоение общих компетенций (ОК):**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. Структура и содержание программы учебной практики**

**3.1. Тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов программы** | **Всего часов** |
|
| **ПМ 1. Приготовление блюд из овощей и грибов** | | **12** |
| **ПК 1.1** | **Раздел УП 1**. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| **ПК 1.2** | **Раздел УП 2.** Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. |
| **ПМ 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | | **18** |
| **ПК 2.1**  **ПК 2.2,**  **ПК 2.3.** | **Раздел УП 3.** Подготовка продуктов, приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых, кукурузы. |
| **ПК 2.4**  **ПК 2.5** | **Раздел УП 4.** Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога и простых мучных блюд из теста с фаршем |
| **ПМ 3. Приготовление супов и соусов** | | **12** |
| **ПК 3.1**  **ПК 3.2** | **Раздел УП 5**. Приготовление бульонов, отваров и супов |
| **ПК 3.3**  **ПК 3.4** | **Раздел УП 6.** Приготовление отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов |
| **ПМ 4. Приготовление блюд из рыбы** | | **18** |
| **ПК 4.1**  **ПК 4.2** | **Раздел УП 7.** Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовка полуфабрикатов из нее |
| **ПК 4.3** | **Раздел УП 8.**Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом |
| **ПМ5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | | **18** |
| **ПК 5.1,**  **ПК 5.2** | **Раздел УП 9.** Подготовка мяса, мясных продуктов и домашней птицы, обработка и приготовление основных полуфабрикатов из них |
| **ПК 5.3**  **ПК 5.4** | **Раздел УП 10.** Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов и простых блюд из домашней птицы |
| **ПМ 6. Приготовление холодных блюд и закусок** | | **18** |
| **ПК 6.1** | **Раздел УП 11.**  Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. |
| **ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4** | **Раздел УП 12** Приготовление и оформление салатов и простых холодных блюд и закусок |
| **ПМ 7. Приготовление сладких блюд и напитков** | | **12** |
| **ПК 7.1.** | **Раздел УП 13.** Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд |
| **ПК 7.2**  **ПК 7.3.** | **Раздел УП 14.** Приготовление простых холодных и горячих напитков |
|  | **Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета (3 семестр)** |  |
|  | **ВСЕГО:** | **108** |

**3.2. Содержание программы учебной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП** | | **Содержание учебного материала** | **Объем часов** |  |
| **1** | | **2** | **3** |  |
| **Профессиональный модуль ПМ. 01. Приготовление блюд из овощей и грибов** | | | **108** |  |
| **Раздел УП 1**. **Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ** | | | **12** |  |
| **Тема 1.1**.  Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка овощей, нарезка плодов, подготовка пряностей и приправ. | | **Содержание** | **6** | **2** |
| 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.  Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.  Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка. Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка.  Инструкция по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | 6 | 2 |
| **Раздел УП 2.** **Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов** | | | **6** | **2** |
| **Тема 2.1**. Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных , припущенных, тушеных овощей и грибов | | **Содержание** | 6 | 2 |
|  | | 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.  Приготовление и оформление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей: картофель отварной, картофельное пюре, пюре из моркови и свеклы, капуста отварная с маслом или соусом.  2.Приготовление и оформление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов: картофель жареный, картофель жареный во фритюре, рулет и зразы картофельные с луком и грибами  Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из овощей: капуста тушеная, , голубцы овощные, рагу из овощей. Грибы в сметанном соусе. |  |  |
| **Профессиональный модуль ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.** | | | **18** |  |
| **Раздел УП 3.** **Подготовка продуктов, приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых, кукурузы**. | | | **6** | **2** |
| **Тема3.1.** Приготовление каш, гарниров и простых блюд из круп, блюд из бобовых. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий | **Содержание** | | 6 | 2 |
| 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов и приготовление каш: рассыпчатых ,вязких, жидких. Приготовление и блюд из каш: котлеты, биточки манные, запеканка рисовая, Подготовка бобовых к варке бобовых с жиром и луком. Подготовка макаронных изделий к варке. Макароны отварные с жиром или сметаной, макароны с сыром, брынзой, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, макароны запечённых с сыром, лапшевник с творогом. | |
| **Раздел УП 4.** **Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога** | | | **6** | **2** |
| **Тема 5.1.** Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление мучных блюд из теста с фаршами | **Содержание** | | 6 | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из яиц и творога: варка яиц: всмятку,  «в мешочек», в крутую, без скорлупы. Омлет натуральный.  Вареники с творогом.. Приготовление фаршей: из свежей или квашеной капусты. Изделия из дрожжевого теста: пирожки жареные, пирожки печеные Оформление и подача блюд, требование к качеству, сроки хранения готовых блюд. | |
| **Профессиональный модуль ПМ. 03. Приготовление супов и соусов** | | | **12** |  |
| **Раздел УП 5.** **Приготовление бульонов, отваров и супов** | | | **6** | 2 |
| **Тема 3.1 Приготовление основных супов** | **Содержание** | | 6 | 2 |
| 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление костного бульона, борщей: борщ московский, щей из свежей капусты, рассольника ленинградского Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Оформление и подача супов, оценка качества супов. | |
| **Раздел УП 6.** **Приготовление отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов** | | | **6** |  |
| **Тема 8.1.** Приготовление горячих и холодных соусов | **Содержание** | | 6 | 2 |
| 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса красного основного .Приготовление соуса белого основного. Приготовление масляных смесей; масло зеленое, селедочное, заправки для салатов (классической) | |
| **Профессиональный модуль ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы** | | | **18** |  |
| **Раздел УП 7.** **Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовка полуфабрикатов** **из нее** | | | **6** | **2** |
| **Тема 9.1.** Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление натуральных полуфабрикатов и котлетной массы и полуфабрикатов из неё | **Содержание** | | 6 | 2 |
| 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Последовательность обработки рыбы. Приготовление натуральных полуфабрикатов (крупных, порционных, мелкокусковых): для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков, тельного, зраз. | |
| **Раздел УП 8. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом и морепродуктов** | | | **12** | **2** |
| **Тема 10.1.** Приготовление и оформление блюд из рыбы. | **Содержание** | | 6 | 2 |
| 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных, припущенных, тушёных блюд из рыбы: рыбы отварной, рыбы припущенной, тушёной в томате с овощами, солянки рыбной на сковороде. Приготовление и оформление жареных и запеченных блюд из рыбы: рыбы жареной основным способом, рыбы жареной в кляре, рыбы запеченной с картофелем по-русски, рыбы запечённая с яйцом. | |
| 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы: котлет, биточков, фрикаделек, зраз, тельного, рулета. Приготовление и оформление фаршированной рыбы. | | 6 | 2 |
| **Профессиональный модуль ПМ. 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | | | **72** |  |
| **Раздел УП 9.** **Подготовка мяса, мясных продуктов и домашней птицы, обработка и приготовление основных полуфабрикатов из них** | | | **18** | **2** |
| **Тема 11**.**1.** Обработка мяса и домашней птицы приготовление полуфабрикатов из него. | **Содержание** | | 6 | 2 |
| 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса: шпигованного мяса, бифштекса, бефстроганов, гуляша, поджарки, азу, шашлыка. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: бифштекса, шницеля, фрикаделек.  Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков, зраз, рулета. | |
| **Раздел УП 10.** **Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов** | | | **12** | **2** |
| **Тема 12.1.** Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы | **Содержание** | | 6 | 2 |
| 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из жареного мяса: бифштекса, бефстроганов, поджарки.  2. Блюд из тушеного мяса: жаркого по-домашнему, плова.  3 3. Запеченных блюд из мяса: голубцов с мясом и рисом, запеканки картофельной с мясом.  4 4.Приготовление и оформление блюд из рубленной и котлетной масс: бифштекса натурального рубленого, зраз рубленых.  5.Приготовление и оформление блюд из мясных продуктов: печени жареной, печени по – строгановски, паштета из печени.  6.Приготовление и оформление блюд из птицы: кур отварных, рагу из птицы, окорочка фаршированного. | |
| **Профессиональный модуль ПМ. 06. Приготовление холодных блюд и закусок** | | | **18** |  |
| **Раздел УП 11. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.** | | | **6** | 2 |
| **Тема 13.1**. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов. | **Содержание** | | 6 | 2 |
| 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов.  Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов: бутербродов (открытых, закрытых, закусочных), гастрономических продуктов. | |
| **Раздел УП 12.** **Приготовление и оформление салатов.** | | | **12** | **2** |
| **Тема 15.1**. Приготовление и оформление салатов и закусок, холодных блюд | **Содержание** | | 12 | 2 |
| 1. Инструктаж по санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление салатов: винегрета овощного, салатов из свежих овощей, салатов мясных, рыбных. Приготовление и оформление холодных закусок: помидоров фаршированных мясным салатом. Приготовление и оформление холодных блюд: рыбы жареной под маринадом, паштета из печени. | |
| **Профессиональный модуль ПМ. 07. Приготовление сладких блюд и напитков** | | | **12** |  |
| **Раздел УП 13.** **Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд** | | | **12** | **2** |
| **Тема 17.1.** Приготовление и оформление горячих и холодных сладких блюд | **Содержание** | | 6 | 2 |
| 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих сладких блюд: пудинга рисового, шарлотки с яблоками. Приготовление желированных сладких блюд: киселя из свежих ягод, желе.. | |
| **Раздел УП 14. Приготовление простых холодных и горячих напитков** | | | **6** | **2** |
| **Тема 18.1.** Приготовление напитков. | **Содержание** | | 6 | 2 |
| 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих и холодных напитков: чая, кофе, какао, напитков и компотов из ягод и фруктов. | |
| **Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета (3 семестр)** | | |  |  |
|  | ИТОГО | | **108** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**4. Условия реализации программы учебной практики**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессиональных модулей учебной практики предполагает наличие: **учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха**

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

* оборудование: плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, фритюрница;
* инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
* рабочие места для обучающихся;
* комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

***Основные источники:***

1.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. В 4ч.Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. - 2017.- 96с.

2. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2017. – 352с.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2017. - 320 с.

4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. - 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. -М.: ИЦ Академия, 2015. - 256 с.

5.Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. - 4-е изд., стер./З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 272с.

***Дополнительные источники:***

1. . Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 160с.

2 Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. - 3-е изд., стериотип.- М.: ИЦ Академия, 2012. - 175 с.

3. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания/ Рубина Е.А. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 288

4. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 144 с.

5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. - М; ИЦ Академия, 2014. - 496 с.

***Электронные образовательные ресурсы:***

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер»: Первичная обработка и подготовка сырья. Тепловая обработка. Изделия из теста.

2. Мультимедийная программа «Русская кухня».

3.Электронные плакаты со схемами технологического оборудования предприятий общественного питания к учебнику Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 7-е изд., перераб. И доп. – М.: ИЦ Академия, 2008.

4. Мультимедийная программа «Справочник кулинара»

5.СД - диск по профессии **ПОВАР:**

Приготовление 1 блюд

Приготовление 2 блюд

**Интернет-ресурсы**

1. [http://www.bestlibrary.ru](http://www.bestlibrary.ru/) On–line библиотека
2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
4. [http://www.edic.ru](http://www.edic.ru/) Электронные словари
5. [www.cooksmeal.ru/chefs/](http://www.cooksmeal.ru/chefs/)
6. <http://biopro16.ru/>
7. <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
8. <http://www.kobor.ru/>
9. <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
   1. **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.**

Программа учебной практики состоит из четырнадцати разделов и рассчитана

на 108 часов

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

Освоение учебной практики ведется параллельно с изучением учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

ОПД.14 Товароведение пищевых продуктов;

ОПД.15 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены;

ОПД.16 Основы калькуляции и учета;

ОПД.07 Оборудование предприятий общественного питания.

Параллельно с освоением учебной практики изучаются МДК:

МДК.03.01Выполнение работ по профессии «Повар»

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

1. **Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики**

**(видов профессиональной деятельности)**

Оценка результатов освоения производится по пятибалльной системе

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | ***Формы и методы контроля и оценки*** |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при выполнении первичной обработке, нарезке и формовке традиционных видов овощей и плодов, подготовке пряностей и приправ.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря.  Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов.  Выбор производственного инвентаря и оборудование для обработки овощей и грибов.  Обработка овощей и грибов.  Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов.  Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр* |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря.  Выбор производственного инвентаря и оборудование для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.  Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.  Качество приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.  Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря для подготовки сырья.  Проверка органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара.  Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.  Качество подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.  Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.  Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.  Качество приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюда и гарниров из макаронных изделий.  Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюда и гарниров из макаронных изделий.  Приготовление и оформление простых блюда и гарниров из макаронных изделий.  Качество приготовления и оформления простых блюда и гарниров из макаронных изделий. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| IIK 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога.  Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога.  Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.  Качество приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из теста с фаршем.  Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из теста с фаршем.  Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем.  Качество приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении бульонов и отваров.  Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении бульонов и отваров.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов и отваров.  Приготовление бульонов и отваров.  Оценка качества бульонов и отваров. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3семестр.* |
| ПК 3.2. Готовить простые супы. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении простых супов.  Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении простых супов.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых супов.  Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным супам.  Приготовление и оформление супов.  Оценка качества супов. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  Охлаждение отдельных компонентов для соусов.  Замораживание отдельных компонентов для соусов.  Размораживание отдельных компонентов для соусов.  Разогревание отдельных компонентов для соусов. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении холодных и горячих соусов.  Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении холодных и горячих соусов.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих соусов.  Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к холодным и горячим соусам.  Приготовление и оформление соусов.  Оценка качества приготовления и оформления соусов. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3семестр.* |
| ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при обработке рыбы с костным скелетом.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы с костным скелетом.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при обработке рыбы с костным скелетом.  Проверка органолептическим способом качества рыбы.  Обработка рыбы с костным скелетом.  Качество обработки рыбы с костным скелетом. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении или подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении или подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  Оценка качества приготовленных или подготовленных полуфабрикатов из рыбы. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.  Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.  Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы.  Оценка качества приготовления и оформления готовых блюд из рыбы. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы.  Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы.  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов.  Проверка органолептическим способом соответствия технологическим требованиям качества мяса и мясных продуктов.  Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.  Использование различных технологий при приготовлении и оформлении блюд из мяса и мясных продуктов.  Оценка качества приготовления и оформления простых блюда из мяса и мясных продуктов. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы.  Проверка органолептическим способом соответствия технологическим требованиям качества домашней птицы.  Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.  Использование различных технологий при приготовлении и оформлении блюд из домашней птицы.  Оценка качества приготовления и оформления простых блюда из домашней птицы. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями.  Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов.  Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.  Использование различных технологий при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями.  Оценка качества приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.  Выбор способов хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями  с соблюдением температурного режима. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении салатов.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления салатов.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении салатов.  Приготовление и оформление салатов.  Использование различных технологий при приготовлении и оформлении салатов.  Оценка качества приготовления и оформления салатов.  Выбор способов хранения салатов.  с соблюдением температурного режима. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных закусок.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых холодных закусок.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных закусок.  Приготовление и оформление простых холодных закусок.  Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных закусок.  Оценка качества приготовления и оформления простых холодных закусок.  Выбор способов хранения простых холодных закусок с соблюдением температурного режима. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных блюд.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых холодных блюд.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных блюд.  Приготовление и оформление простых холодных блюд.  Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных блюд.  Оценка качества приготовления и оформления простых холодных блюд.  Выбор способов хранения простых холодных блюд с соблюдением температурного режима. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд.  Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.  Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд.  Оценка качества приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной*  *практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| IIK 7.2. Готовить простые горячие напитки. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых горячих напитков.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых горячих напитков.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых горячих напитков.  Приготовление и оформление простых горячих напитков.  Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых горячих напитков.  Оценка качества приготовления и оформления простых горячих напитков. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. | Организация рабочего места.  Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных напитков.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых холодных напитков.  Безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных напитков.  Приготовление и оформление простых холодных напитков.  Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных напитков.  Оценка качества приготовления и оформления простых холодных напитков. | ***Текущий контроль в форме:***  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  *Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.*  ***Итоговый контроль****:*  *Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за 3 семестр.* |

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**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. **Понимать** сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | -демонстрация интереса к будущей профессии. | *Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик* |
| ОК 2. **Организовывать** собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | *Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик* |
| ОК 3. **Анализировать** рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | - демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | *Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик* |
| ОК 4. **Осуществлять** поиск информации, необходимой  для эффективного выполнения профессиональных задач. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач | *Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик* |
| ОК 5. **Использовать** информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | -демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | *Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик* |
| ОК 6. **Работать в команде,** эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | -демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | *Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик* |
| ОК 7. **Организовать** собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. | - демонстрация деятельности с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | *Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик* |
| ОК 8. **Исполнять** воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. | *Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик* |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Процент результативности (правильных ответов)** | **Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений** | |
| **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не удовлетворительно |