ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |
| --- |
| Приложение № 29 к ППО СПА  по профессиям:  17353 Продавец продовольственных товаров  17351 Продавец непродовольственных товаров  17530 Рабочий зеленого строительства  16675 Повар |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

2019 г.

Рабочая программа ПП.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

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Паспорт программы производственной практики  2. Результаты освоения программы производственной практики  3. Тематический план и содержание производственной практики  4. Условия реализации производственной практики  5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики |  |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
   1. **Область применения программы.**

Программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС, утвержденного Министерством образования и науки РФ по профессии 19.01.17. Повар, кондитер (пр. № 798 от 02.08.2013, входящий в состав укрупненной группы профессий по направлению 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология,

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар, кондитер» при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется, а так же в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

в части:

*Освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):*

**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.

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

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

**иметь практический опыт:**

* обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.
* подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* приготовления основных супов и соусов;
* обработки рыбного сырья;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
* обработки сырья;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
* подготовки гастрономических продуктов;
* приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
* приготовления сладких блюд;
* приготовления напитков;
* приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**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;
* 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;
* 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;
* 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;
* 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;
* 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;
* 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;
* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* оценивать качество готовых изделий.

иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

проверятьорганолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий.

# **2. результаты освоения ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

*Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД),*

приготовление блюд из овощей и грибов;

приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

приготовление супов и соусов;

приготовление блюд из рыбы;

приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

приготовление холодных блюд и закусок;

приготовление сладких блюд и напитков;

приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

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. |
| 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. |
| 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. |
| 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. |
| 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. |
| 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. |
| 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. |
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |

В процессе освоения учебной практики студенты должны овладеть общими компетенциями (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. |

**3. СТРУКТУРА и содержание ПРОГРАММЫ производствнной ПРАКТИКИ**

**3.1. Тематический план и содержание программы производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля (ПМ), МДК и тем производственной практики** | **Содержание учебного материала** | **Количество часов** | **Уровень усвоения** |
| **1** | **2** | **4** | **5** |
|  |  | **4** | **5** |
| **Раздел1. Приготовление блюд из овощей и грибов** | | **18** |  |
| **Тема 1.1** Введение в профессию Механическая кулинарная обработка овощей | Требования современного рынка труда к выпускникам профессиональных учебных заведений.  Формы организации труда, режим работы и правила внутреннего распорядка на производственной практике.  Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания.  Инструктаж по охране труда при работе в овощном цехе.  Ознакомление с организацией рабочих мест при первичной обработке овощей. Подбор инвентаря и инструментов для обработки овощей.  Освоение приемов по механической кулинарной обработке клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, томатных, тыквенных, бобовых, зерновых, десертных, пряных, листовых, быстрозамороженных и консервированных овощей и грибов: сортировка, очистка, промывание.  Освоение приемов нарезки овощей в соответствии с их кулинарным использованием | 6 | **3** |
| **Тема 1.2**Приготовление блюд из отварных и припущенных, жареных овощей | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных овощей.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд. | 6 | **3** |
| **Тема 1.3**Приготовление блюд из тушеных, запеченных овощей | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из тушеных запеченных овощей и грибов.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. | 6 | **3** |
| **Раздел 2.** Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | | **18** |  |
| **Тема 2.1** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.  Приготовление блюд.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из круп, бобовых, макаронных изделий | 6 | **3** |
| **Тема 2.2**Приготовление блюд из яиц, творога, мучных гарниров и мучных блюд. | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из яиц и творога, блюд гарниров из теста.  Приготовление блюд.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из яиц и творога | 6 | **3** |
| **Тема 2.3**Приготовление мучных кулинарных изделий | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления мучных кулинарных изделий.  Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.  Приготовление изделий.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче мучных кулинарных изделий. | 6 | **3** |
| **Раздел 3. Приготовлениесупов и соусов** | | **18** |  |
| **Тема 3.1** Приготовление полуфабрикатов для соусов. Приготовление и холодных горячих соусов Приготовление  сладких соусов. | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Приготовление бульонов и отваров для горячих соусов. Приготовление мучных пассеровок. Подбор и подготовка дополнительных ингредиентов для холодных и горячих соусов. Освоение приемов по приготовлению производных соусов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления горячих и холодных соусов.  Приготовление блюд  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче горячих и холодных соусов. | 6 | **3** |
| **Тема 3.2** Приготовление  бульонов Приготовление заправочных супов | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления бульонов.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче прозрачных супов Подбор инвентаря и инструментов для приготовления заправочных супов.  Механическая кулинарная обработка овощей и их нарезка в соответствии с технологией приготовления.  Приготовление бульонов. Пассерование кореньев. Подготовка дополнительных продуктов. Приготовление блюд.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче заправочных супов. . | 6 | **3** |
| **Тема 3.3**Приготовление  холодных, молочных и сладких супов | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления холодных,молочных и сладких супов.  Приготовление блюд.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче холодных супов. | 6 | **3** |
| **Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы** | | **24** | **3** |
| **Тема 4.1**Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление блюд из отварной рыбы и припущенной рыбы | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при обработке рыбы. Органолептическая оценка качества рыбы.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Приготовление полуфабрикатов для варки и припускания  Приготовление блюд.  Выбор соусов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из отварной и припущенной рыбы. | 6 | **3** |
| **Тема 4.2**Приготовление блюд из жареной,запеченной,тушеной и фаршированной рыбы. | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из жареной, запеченной, тушеной, фаршированной рыбы. Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом, для жарки во фритюре. Приготовление блюд.  Выбор соусов и гарниров. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из жареной рыбы. | 6 | **3** |
| **Тема 4.3**Приготовление блюд из рыбной котлетной массы | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления рыбной котлетной массы и блюд из рыбной котлетной массы.  Приготовление блюд. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из рыбной котлетной массы. | 6 | **3** |
| **Тема 4.4**Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для обработки и приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Выбор соусов и гарниров.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из нерыбных продуктов моря. | 6 | **3** |
| **Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | | **30** | **3** |
| **Тема 5.1**Механическая кулинарная обработка  мяса.Обработка субпродуктов и приготовление блюд из субпродуктов | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при обработке мяса.  Подготовка рабочего места. Санитарно-гигиенические требования при обработке субпродуктов. Проведение бракеража полуфабрикатов из субпродуктов.  Выбор соусов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из субпродуктов. | 6 | **3** |
| **Тема 5.2**Приготовление блюд из отварного мяса | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из отварного мяса.  Приготовление полуфабрикатов для варки.  – «Мясо отварное»  – «Язык отварной с соусом»  – «Котлеты натуральные паровые»  Выбор соусов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из отварного мяса. | 6 | **3** |
| **Тема 5.3**Приготовление блюд из жареного, тушеного,запеченного мяса | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из жареного, тушеного, запеченного мяса. Приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом: панированных и непанированных.  Выбор соусов и гарниров. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из жареного мяса. | 6 | **3** |
| **Тема 5.4**Приготовление блюд из натуральной рубленой и котлетной массы | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления натуральной рубленой и котлетной массы и блюд из натуральной рубленой и котлетной массы.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из натуральной рубленой массы. | 6 | **3** |
| **Тема 5.5**Обработка птицы и приготовление блюд из домашней птицы | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при обработке домашней птицы.  Подготовка рабочего места.  Выбор соусов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из домашней птицы. | 6 | **3** |
| **Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.** | | **18** | **3** |
| **Тема 6.1**Приготовление бутербродов | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления бутербродов.  Подготовка хлеба и гастрономических продуктов для приготовления бутербродов.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче бутербродов. | 6 | **3** |
| **Тема 6.2**Приготовление салатов и винегретов | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления салатов и винегретов.  Подготовка продуктов для приготовления салатов и винегретов. Нарезка продуктов.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче салатов и винегретов. | 6 | **3** |
| **Тема 6.3**Приготовление холодных блюд и закусок | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления холодных блюд и закусок.  Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Нарезка продуктов.  Выбор соусов и заправок. Доведение до вкуса. Соблюдение температурного режима.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче холодных блюд и закусок. | 6 | **3** |
| **Раздел 7.Приготовление сладких блюд и напитков.** | | **18** | **3** |
| **Тема 7.1**Приготовление сладких холодных блюд | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления сладких холодных блюд.  Подготовка продуктов для приготовления сладких холодных блюд.  Выбор соусов и сиропов. Соблюдение температурного режима.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче сладких холодных блюд. |  | **3** |
| **Тема 7.2**Приготовление сладких горячих блюд | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления сладких горячих блюд.  Подготовка продуктов для приготовления сладких горячих блюд.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче сладких горячих блюд. |  | **3** |
| **Тема 7.3**Приготовление холодных и горячих напитков. | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления холодных и горячих напитков.  Подготовка продуктов для приготовления холодных напитков.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче холодных напитков. |  | **3** |
|  | **Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета** |  |  |
|  | **ИТОГО** | **252** |  |

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

1. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:
2. - оборудованные современными техническими средствами, рабочими местами;
3. -организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
4. -комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплект бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.
5. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
6. Реализация программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно, после завершения выполнения определенных видов работ по производственной практике в соответствии с профессиональными модулями по данной профессии.
7. Материально-техническая база организаций должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

**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, 2017. - 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/>

# **4.3. Общие требования к организации производственной практики**

1. Программа производственной практики состоит из семи разделов и рассчитана
2. на 144 часа.

Производственная практика проводится концентрированно, после освоения программ профессионального модуля **выполнение работ по профессии «Повар»**

Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах предприятий.

Режим работы обучающихся – в одну смену в соответствии с режимом, действующим на предприятии, продолжительность рабочего дня определена основами законодательства; Трудовой Кодекс Российской Федерации (30. 12. 2001г. №197 ФЗ).

**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. | ***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** поискинформации, 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* |

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 |