

**ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И  
ТОРГОВЛИ»**

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

\_\_\_\_\_  
(наименование организации) 1 № 3 /  
\_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О.)  
«    »                      20    г.

**УТВЕРЖДАЮ**

\_\_\_\_\_  
ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА  
А.И. Чайковский ЧАЙКОВСКИЙ В.А.  
« 2 »    02                      20/5 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07  
Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»**

По специальности

**260807**

(код специальности)

\_\_\_\_\_  
Технология продукции общественного питания

(наименование специальности)

**ОДОБРЕНО**

Кафедрой Профессионального цикла  
по специальности 260807 «Технология  
продукции общественного питания

Протокол № 6 от 31.01.2015

Заведующая кафедрой

Л.В.Веденеева

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по  
Учебной работе

Тазов А.М.

Заместитель, директора по  
производственному обучению

Николаева Н.В.

« 02 » 02 2015 г.

**Составитель:**

преподаватель ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли

Чубарева Т.Ф.

**Эксперты:****Внутренняя экспертиза**

Руководитель методической службы ГБПОУ ВКРС и Т Ясавнина С.В.

Содержательная экспертиза: ГБПОУ ВКРС и Т Ясавнина С.В.

**Внешняя экспертиза**

Содержательная экспертиза:

(подпись)

(ИОФ)

(должность)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики.....	4
2. Структура и содержание учебной практики.....	6
3. Условия реализации программы учебной практики .....	33
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики .....	38

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы учебной практики

Программа практики является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 260807 «Технология продукции общественного питания»

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3. Готовить супы, компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы

ПК 4. Производить обработку, разделку и приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5. Производить обработку, разделку и приготовление или подготовку основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 6. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, холодные закуски и блюда.

ПК 7. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие и холодные напитки.

А также для подготовки студентов к осознанному и углублённому изучению профессионального модуля ПМ07 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

## 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы учебной практики студент после окончания освоения профессионального модуля будет:

**иметь практический опыт:**

- подготовки и пользования весоизмерительными приборами;
- пользования посудой, инвентарем, правки кухонных ножей;
- соблюдения личной гигиены, внутренних стандартов внешнего вида, санитарных требований к производственным помещениям, правил и требований техники безопасности и пожарной безопасности;
- подготовки технологического оборудования, выбора его по назначению, его эксплуатации, соблюдению инструкций по эксплуатации и требований по охране труда при приготовлении простой кулинарной продукции;
- приготовления кулинарной продукции: простых блюд из овощей, грибов, плодов, из круп и риса, из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, рыбы, мяса, птицы, мучных блюд, изделий из теста с фаршем;
- организации рабочего места повара в цехах или на участках;
- проведения органолептического контроля безопасности кулинарной продукции;
- чтения технологических карт;
- завершения технологического процесса и уборки рабочего места.

**уметь:**

- определять качество сырья, необходимого для работы;

- органолептическими методами оценивать качество продуктов для приготовления простой кулинарной продукции;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления простой кулинарной продукции;
- готовить простую кулинарную продукцию из овощей, грибов, плодов, круп и риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, рыбы, мяса, птицы; мучные блюда, изделия из теста с фаршем;
- соблюдать и выбирать температурный режим при приготовлении, подаче и хранении простой кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции органолептическими способами;
- читать первичную технологическую документацию.

#### **знать:**

- правила подготовки производственных цехов, рабочего места и инвентаря к работе;
- типы весоизмерительных приборов и инструкции по их использованию;
- видов посуды и инвентаря, их применение;
- основные моющие и дезинфицирующие средства и их применение;
- санитарные правила и нормы, внутренние стандарты внешнего вида, правила пожарной безопасности;
- виды технологического оборудования (тепловое, механическое, холодильное, прочее) и инструкции по работе с ним;
- правила подготовки к работе и эксплуатации технологического оборудования;
- требования, инструкции по охране труда;
- приемы работы с ножом, правила правки ножей;
- типы и виды сырья, их характеристику, местный ассортимент продуктов питания;
- органолептические способы определения качества сырья;
- способы и приемы обработки и подготовки продуктов к приготовлению простой кулинарной продукции;
- правила обработки яиц и подготовки их к тепловой обработке;
- принципы сохранения питательной ценности продуктов при обработке;
- виды и приемы нарезки овощей, фруктов, грибов, мяса, рыбы, птицы и прочей продукции;
- технологию изготовления простых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов;
- технологию изготовления простых полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
- технологию изготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее;
- технологию изготовления мелкокусковых мясных полуфабрикатов;
- технологию изготовления мясной рубленой массы и полуфабрикатов из нее;
- технологию изготовления мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее;
- требования к качеству полуфабрикатов;
- технологию подготовки домашней птицы к тепловой обработке;
- технологию изготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы;
- технологию изготовления котлетной массы и полуфабрикатов из мяса домашней птицы;
- основные, комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки;
- технологию приготовления бульонов, отваров для супов, соусов;
- технологию приготовления заготовок для супов;
- технологию приготовления простых заправочных супов (щей, борщей, рассольников, с картофелем, с крупами, бобовыми);
- технологию приготовления простых холодных, сладких, молочных супов;
- технологию приготовления красного и белого основных соусов;
- технологию приготовления молочного соуса;
- технологию приготовления простых соусов для холодных блюд (маринадов, заправок)

- технологию приготовления простых блюд из овощей, грибов, плодов;
- технологию приготовления простых блюд из круп и риса, из бобовых и кукурузы, макаронных изделий;
- технологию приготовления простых блюд из яиц и творога;
- технологию приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом;
- технологию приготовления простых блюд из мяса, домашней птицы;
- технологию приготовления теста, фаршей, начинок;
- технологию приготовления простых мучных блюд, изделий из теста с фаршем;
- технологию приготовления простых бутербродов, блюд из гастрономических продуктов;
- технологию приготовления холодных салатов, закусок и блюд из овощей, грибов, рыбы и рыбопродуктов, мяса, птицы;
- технологию приготовления простых холодных и горячих сладких блюд (компоты, киселей, желе, запеканок, пудингов, из яблок);
- технологию приготовления простых холодных и горячих напитков (из чая, из кофе, какао, молочной продукции, фруктов, ягод, кваса);

По окончании учебной практики студент сдаёт рабочую тетрадь и дневник в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли». Итоговая аттестация проводится в форме зачёта.

### **1.3. Количество часов на освоение программы практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 216 часов.

Базой практики являются предприятия питания ресторанного сервиса г. Волгограда, оснащенные необходимыми средствами для проведения практики.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане (п.2.2).

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
<b>Всего занятий</b>	<b>216</b>
в том числе:	
<b>Вводное занятие</b>	6
<b>Раздел 2.</b> Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей, плодов и грибов	30
<b>Раздел 3.</b> Подготовка и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	24
<b>Раздел 4.</b> Приготовление супов и соусов	12
<b>Раздел 5.</b> Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы с костным скелетом	36
<b>Раздел 6.</b> Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы	72
<b>Раздел 7.</b> Приготовление холодных блюд и закусок	24
<b>Раздел 8.</b> Приготовление сладких блюд и напитков	12
Итоговая аттестация	(зачет)

- яйцезрезка;
- формочки для заливных блюд;
- формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе;
- лонгетки, вилки, приборы для раскладывания блюд;
- набор тарелок;
- ложки, вилки;
- креманки;

## Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на предприятиях питания:

Наименование рабочего места Оборудование

Инструменты и инвентарь

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>— электроплита;</li> <li>- гриль;</li> <li>— котел пищеварочный;</li> <li>— кипятильник непрерывного действия;</li> <li>— шкаф жарочный;</li> <li>— пароконвектомат;</li> <li>— универсальный привод;</li> <li>- холодильный шкаф;</li> <li>- шкаф шоковой заморозки;</li> <li>— блендер;</li> <li>- весы настольные;</li> <li>— рабочий стол;</li> <li>— моечная ванна;</li> <li>—</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>— кастрюли;</li> <li>— сотейники;</li> <li>— сковороды;</li> <li>— разделочные доски;</li> <li>ножи;</li> <li>— гасстроемкости;</li> <li>— сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой;</li> <li>- грохот металлический;</li> <li>— дуршлаг металлический;</li> <li>— сито коническое металлическое;</li> <li>— шумовка;</li> <li>— ковши, половники;</li> <li>— приспособление для процеживания бульона;</li> <li>— лопатка поварская;</li> <li>— вилка поварская;</li> </ul> |
|---|---|

## Холодный цех

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- универсальный привод;</li> <li>— холодильный шкаф;</li> <li>— шкаф шоковой заморозки;</li> <li>— блендер;</li> <li>- слайсер;</li> <li>- соковыжималка;</li> <li>— весы настольные;</li> <li>— рабочий стол;</li> <li>— горка для гарниров;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>кастрюли;</li> <li>— разделочные доски;</li> <li>— ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический;</li> <li>— гасстроемкости;</li> <li>— скребок для масла;</li> <li>— ручной маслоделитель;</li> <li>— приспособление для украшения овощей;</li> <li>— яйцезрезка;</li> <li>— формочки для заливных блюд;</li> </ul> |
|---|--|



— мочная ванна;		- формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе;
		- лопатки, вилки, приборы для складывания блюд;
		- вилка поварская;
		- тарелки;
		- ложки, вилки, креманки;
	- Ванна мочная	- кастрюли;
	- Разрубочный стул	- разделочные доски;
	- Стол	- Ножи мясо и рыбаразделочные
	производственный	производственные;
	- Универсальный	
	привод	
	- Стеллаж передвижной	
	- Мясорубка	
	- Куттер (Бликсер)	
	- Холодильный шкаф	
	- Рыбочистка	
	- Ванна мочная	- Ножи: коренчатый, карбовочный, для чистки
	- Картофелечистка	овощей, для удаления глазков,
	- Стол для доистики	- Терки для овощей
	картофеля и	- Прииспособление для протираания овощей
	корнеплодов	- Контейнеры для хранения очищенных овощей
	- Стол	- Бачки для сбора отходов с тележкой для их
	производственный	перевозки
	- Универсальный	
	привод	
	- Холодильный шкаф	
	- Стол для чистки лука	
	- Подтоварник	

## Мясо- рыбный цех

## Овощной цех

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### Основные источники:

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000г. ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97г. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г. № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996г. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992г.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981г.
6. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988г.
7. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
10. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии.
11. Н.А. Аюфимова, Л.Н. Татарская, учебник «Кулинария» Академия, Москва, 2007г.
12. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03. М : Минздрав России , 2008г- 24с
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания . М : Хлебпродинформ, 1996. 1997г. Сборник технологических нормативов.
14. Справочник технолога общественного питания . М : Колос 2006г
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь России. М , « Вика», 2006г.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания . М- 2009г.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. « Хлебпродинформ» М 2005г.
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Сборник технических нормативов. « Хлебпродинформ» М 2006г.

19. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи», Деловая культура, Москва, 2009г.
20. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М. 2006г.
21. В.И Богуслева. Технология приготовления пищи .Ростов на Дону «Феникс» 2010г Профессиональный стандарт по индустрии питания.

#### **Дополнительная литература:**

1. Учебные пособия:
  - 1.1.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова «Технология приготовления пищи» учебное пособие для начального проф.образования –Москва «Академия»2006 год.
  - 1.2.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская «Набораторно-практические работы для поваров и кондитеров» учебное пособие для начального проф.образования –Москва «Академия»2006 год.
  - 1.3. М. М. Амренова , Н.М. Гурбо, Е.Е.Паумова, Г.В.Гкачева Т.Я.Шмакова «Повар» практические основы профессиональной деятельности ,учебное пособие Москва «Академкнига/Учебник»2006 год.
  - 1.4. Мэнли Дункан, Мучные кондитерские изделия, СПб: «Профессия»,2008г.
2. Мультимедийные пособия разработанные преподавателями .
3. Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие, – М.: Дашков и К, 2010.
4. Усов В.В., «Организация производства», учебное пособие, – Академия, 2007.
5. Периодические издания – журналы:
  - «Гастроном» за 2008-2014г
  - «Школа гастронаом» за 2008-2014г.
  - «Питание и общество» за 2008-2014г
  - «Коллекция рецептов» за 2008-2014г

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приёма отчетов, а также сдачи студентами зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 1</b> Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф в блюде, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</li> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюде с учетом временного регламента</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюде</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюде, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюде до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживания</li> </ul>	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюде</li> <li>- соблюдение времени приготовления и температуры</li> <li>- точность определения количества сырья</li> <li>- соблюдение технологии приготовления</li> <li>- сервировка готового блюда</li> <li>- правильность проведения бракеража</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения или охлаждения и замораживания</li> </ul>
<p><b>ПК 2</b> Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюде и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф в блюде, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</li> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюде с учетом временного регламента</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюде</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюде, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюде до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживания</li> </ul>	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюде</li> <li>- соблюдение времени приготовления и температуры</li> <li>- точность определения количества сырья</li> <li>- соблюдение технологии приготовления</li> <li>- сервировка готового блюда</li> <li>- правильность проведения бракеража</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения</li> </ul>

			или охлаждения и замораживания
ПК 3 Готовить супы, компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы	<ul style="list-style-type: none"><li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</li><li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении</li><li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента</li><li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд</li><li>- Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения</li><li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживанию</li></ul>	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- правильность организации рабочего места</li><li>- правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд</li><li>- соблюдение времени приготовления и температуры точность определение количества сырья</li><li>- соблюдение технологии приготовления</li><li>- сервировка готового блюда</li><li>- правильность проведения бракеража</li><li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания</li></ul>	
ПК 4 Производить обработку, разделку, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении</li><li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента</li><li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд</li><li>- Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения</li><li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживанию</li></ul>	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- правильность организации рабочего места</li><li>- правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд</li><li>- соблюдение времени приготовления и температуры точность определение количества сырья</li><li>- соблюдение технологии приготовления</li><li>- сервировка готового блюда</li><li>- правильность проведения бракеража</li><li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания</li></ul>	
ПК 5 Производить обработку, разделку, приготовление или подготовку основных	<p>Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования,</li></ul>	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p>	

полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов и домашней птицы.	<p>инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюдов с учетом временного регламента</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюдов</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюдов, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюдов до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживания</li> </ul>	<p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюдов</li> <li>- соблюдение времени приготовления и температуры</li> <li>- точность определения количества сырья</li> <li>- соблюдение технологии приготовления</li> <li>- сервировка готового блюда</li> <li>- правильность проведения бракеража</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения или охлаждения и замораживания</li> </ul>
<p>ПК 6 Готовить бутерброды и гастрономические продукты: порциями, салаты, холодные закуски и блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению блюдов, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</li> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении блюдов с учетом временного регламента</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюдов</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых блюдов, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюдов до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживания</li> </ul>	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюдов</li> <li>- соблюдение времени приготовления и температуры</li> <li>- точность определения количества сырья</li> <li>- соблюдение технологии приготовления</li> <li>- сервировка готового блюда</li> <li>- правильность проведения бракеража</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения или охлаждения и замораживания</li> </ul>
<p>ПК 7 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие и холодные напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюдов и напитков, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</li> <li>- Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении п/ф, блюдов и напитков</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф, блюдов и напитков с учетом временного регламента</li> <li>- Точность расчета количества сырья и определения годности</li> </ul>	<p>Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена;</p> <p>Электронные презентации освоенных компетенций;</p> <p>Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюдов</li> <li>- соблюдение времени приготовления и температуры</li> </ul>

	<p>основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф, блюд и напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность проведения бракеража готовых п/ф, блюд и напитков, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф, готовых блюд и напитков до момента реализации или последующего использования или охлаждения и замораживания</li> </ul> <p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, видам нарезки овощей, приготовлению п/ф и блюд;</p> <p>Точность выполнения действий по оценке качества сырья, подготовке сырья к использованию, видам нарезки овощей, приготовлению п/ф и блюд;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность определение количества сырья</li> <li>- соблюдение технологии приготовления</li> <li>- сервировка готового блюда</li> <li>- правильность проведения бракеража</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения или охлаждения и замораживания</li> </ul>
Итоговая аттестация по модулю	Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности, экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))	

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.	<p>точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы.</p> <p>домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.</li> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>- составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет дефекты сырья, готовой продукции;</li> <li>- указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при холодной и тепловой обработки продуктов)</li> <li>- выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные и временные режимы разных способов приготовления супов и соусов)</li> </ul>	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.		Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul>		
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию, осуществляет обучение с использованием ПК. Осуществляет сбор информации с помощью Интернета	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Наблюдение при выполнении компьютерной презентации	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях.</li> <li>- активно работает в группе</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;</li> <li>- выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, при оттовлении блюд и изделий и их отпуске посетителю;</li> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>- демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</li> <li>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий.</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике	



	<p>лабораторных работ, производственной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</li> <li>- производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии</li> </ul>	
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- демонстрирует готовность к исполнению воинской обязанности</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>