

Министерство образования и науки Мурманской области

«Северный национальный колледж»

(филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)

**Панас
Наталья
Викторовна**

Подписано цифровой
подписью: Панас Наталья
Викторовна
DN: cn=Панас Наталья
Викторовна, o=ГАПОУ МО
"ОГПК", ou=Директор,
email=mail@olgpk.ru, c=RU
Дата: 2023.10.25 14:59:19
+03'00'



С.В. Советкина

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики профессионального модуля

ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

с. Ловозеро, Мурманской области
2022

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик:

«Северный национальный колледж» (филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)

Составитель:

Мировова Е.Л., преподаватель

Ответственный:

Советкина С.В., начальник отдела по учебной работе

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2022 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2. Требования к результатам освоения учебной практики	7
3. Структура и содержание рабочей программы учебной практики	9
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики	24
5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики	29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа учебной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида деятельности (ВД):

(ВД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.

(ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

(ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

(ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

(ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2.Цели и задачи учебной практики

В результате освоения практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического
- оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
- весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного
- сырья, птицы и дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектации), упаковке на вынос,
- хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведение расчетов с потребителями.
- подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе,
- безопасной эксплуатации технологического оборудования,
- производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
- приборов.
- выборе, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
- приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи супов,
- соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

- ассортимента.
- упаковке, складированию неиспользованных продуктов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
- приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов,
- холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
- приготовлению, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и
- горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
- промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных
- кондитерских изделий;

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения учебной практики направлен на закрепление элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Результаты освоения программы учебной практики.

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1. Результаты освоения программы учебной практики.

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Результаты освоения программы учебной практики.

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

1. Результаты освоения программы учебной практики.

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских разнообразного ассортимента.

1. Результаты освоения программы учебной практики.

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики.

в рамках освоения **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

учебная практика УП.1.01- 144 часов;

в рамках освоения **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

учебная практика УП.2.01-144 часов;

в рамках освоения **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

учебная практика УП.3.01-108 108 часа;

в рамках освоения **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

учебная практика УП.4.01- 108 часа;

в рамках освоения **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских разнообразного ассортимента.**

учебная практика УП.5.01- 180 часов;

ИТОГО 684 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.1.01, ПП.2.02, ПП.3.03, ПП.4.04, ПП.5.05

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание практики		Объём часов	Распределение по курсам (семестрам)	Уровень усвоения
1	2		3	4	5
ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	СОДЕРЖАНИЕ		144 часа	2 курс 3-4 семестр (144 часа)	
	1.	Организация рабочего места	7,2		3
	2.	Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей: Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов 2.Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов.	7,2		3
	3.	Организация рабочего места, подготовка производственного оборудования и инвентаря и посуды, МКО капустных и луковых овощей.	7,2		3
	4.	Обработка салатно-шпинатных, пряных, десертных овощей, свежих грибов.	7,2		3
	5.	Обработка томатных тыквенных и подготовка к фаршированию	7,2		3
	6.	Организация рабочего места. МКО чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.	7,2		3
	7.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.	7,2		3
	8.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре.	7,2		3

	9.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	7,2		3
	10.	Обработка морепродуктов.	7,2		3
	11.	Механическая кулинарная обработка мяса.	7,2		3
	12.	12.Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина).	7,2		3
	13.	Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (баранина, свинина).	7,2		3
	14.	Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	7,2		3
	15.	Обработка субпродуктов и костей.	7,2		3
	16.	Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Обработка субпродуктов из птицы.	7,2		3
	17.	Механическая кулинарная обработки дичи, кролика. 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	7,2		3
	18.	Приготовление основных полуфабрикатов из птицы. 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	7,2		3
	19.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	7,2		3
	20.	Дифференцированный зачет (по индивидуальному заданию преподавателя)	7,2		3
ПМ.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	СОДЕРЖАНИЕ		144 часа		
	1.	Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	21,6		3
	2.	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: супов.	21,6		3
	3.	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: соусов.	14,4		3
	4.	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов.	14,4		3
	5.	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из сыра.	14,4		
	6.	Организация технологического процесса приготовления	14,4		3

		горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.			
	7.	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из мяса и мясных продуктов.	21,6		3
	8.	Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции: блюд из птицы, дичи и кролика.	14,4		3
	9.	Дифференцированный зачёт	7,2		3
ПМ.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	СОДЕРЖАНИЕ		108 часов		
	1.	Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных блюд и закусок	7,2		3
	2.	Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий\	14,4		3
	3.	Приготовление и оформление салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты). Оценка качества готовых изделий.	21,6		3
	4.	Приготовление и оформление простых холодных закусок (из овощей,грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий.	28,8		3
	5.	Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц , грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной, маринованной рыбы, мяса и мясных продуктов.	28,8		3
	6.	Дифференцированный зачёт	7,2		3
ПМ.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	СОДЕРЖАНИЕ		108 часов		
	1.	Оценка качества продуктов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки.	7,20		3
	2.	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	14,4		3
	3.	Приготовление и оформление холодных сладких блюд. Оценка качества готовых блюд.	21,6		3

разнообразного ассортимента	4.	Приготовление и оформление горячих сладких блюд. Оценка качества готовых блюд.	14,4		3
	5.	Приготовление и оформление холодных десертов. Оценка качества готовых блюд.	7,20		3
	6.	Приготовление и оформление горячих десертов. Оценка качества готовых блюд.			3
	7.	Приготовление и оформление холодных напитков. Оценка качества готовых блюд.	7,2		3
	8.	Приготовление и оформление горячих напитков. Оценка качества готовых блюд.	7,20		3
		Дифференцированный зачёт	7,20		
ПМ.5 Приготовление, оформление подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	СОДЕРЖАНИЕ		180		
	1.	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.	7,20		3
	2.	Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий..	7,20		3
	3.	Отработка приемов по проверке органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.	7,20		3
	4.	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.	7,20		3
	5,6	Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.	14,4		3
	7.	Отработка приемов приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба.	7,20		3
	8-12	Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков	35		3
	13-18	Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек.	35		3
	19, 20	Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.	14,4		3
	21-	Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных	28,8		3

	24	пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов			
	25.	Дифференцированный зачёт	7,20		3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики предполагает наличие:
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на человека	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
Холодильное оборудование:		
16	Шкаф холодильный	1
17	Шкаф морозильный	1
18	Шкаф шоковой заморозки	1
19	Льдогенератор	1
20	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
21	Фризер	1
22	Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор	1
Механическое оборудование:		
23	Тестораскаточная машина	1
24	Планетарный миксер	5
25	Диспансер для подогрева тарелок	1
26	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
27	Мясорубка	1
28	Слайсер	1
29	Машина для вакуумной упаковки	1
30	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)	1
31	Процессор кухонный	1

32	Овощерезка	1
33	Миксер для коктейлей	1
34	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания	1
35	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
36	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления для приготвление изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:		
37	Лампа для карамели	1
38	Аппарат для темперирования шоколада	1
39	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
40	Стол с гранитной поверхностью	1
41	Стол с деревянной поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. Для нач. проф. образования. – 10-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2015. – 352с.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 304с.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 10-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 320 с.
4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 8-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 256 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 8-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 272с.

Дополнительные 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. – 2014.- 96с.
2. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 9-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2014. – 160с.
3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – М.: ИЦ Академия, 2014. – 288 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий – М.: ИЦ Академия, 2014. -192 с.
5. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 144 с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2015. – 496 с.

Интернет-ресурсы

1. <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> Электронные словари
5. 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.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

дких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики предполагает наличие:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на человека	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
Холодильное оборудование:		
16	Шкаф холодильный	1
17	Шкаф морозильный	1
18	Шкаф шоковой заморозки	1
19	Льдогенератор	1
20	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
21	Фризер	1
22	Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор	1
Механическое оборудование:		
23	Тестораскаточная машина	1
24	Планетарный миксер	5
25	Диспансер для подогрева тарелок	1
26	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
27	Мясорубка	1
28	Слайсер	1
29	Машина для вакуумной упаковки	1
30	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)	1

31	Процессор кухонный	1
----	--------------------	---

32	Овощерезка	1
33	Миксер для коктейлей	1
34	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания	1
35	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
36	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления для приготовление изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:		
37	Лампа для карамели	1
38	Аппарат для темперирования шоколада	1
39	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
40	Стол с гранитной поверхностью	1
41	Стол с деревянной поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. Для нач. проф. образования. – 10-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2015. – 352с.
7. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 304с.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 10-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 320 с.
9. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 8-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 256 с.
- 10.Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 8-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2015. –272с.

Дополнительные источники:

7. 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. – 2014.- 96с.
8. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 9-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2014. – 160с.
9. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – М.: ИЦ Академия, 2014. – 288 с.
10. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий – М.: ИЦ Академия, 2014. -192 с.
11. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 144 с.
12. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.- 2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2015. – 496 с.

Интернет-ресурсы

10. <http://www.bestlibrary.ru> On–line библиотека
11. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
12. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
13. <http://www.edic.ru> Электронные словари
14. www.cooksmeal.ru/chefs/

15. <http://biopro16.ru/>
16. <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
17. <http://www.kobor.ru/>
18. <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю. В период образовательного процесса для обучающихся предусматриваются консультации (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Учебную практику рекомендуется проводить рассредоточено.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессиональных модулей является освоение теоретического материала.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с	Демонстрация знаний к подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей,	Экспертная оценка выполнения практической работы

инструкциями и регламентами	грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.	
	Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Устный опрос
	Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектовании), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	Тестирование
	Демонстрация знаний в подготовке сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию	Экспертная оценка выполнения практической работы работы
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	Демонстрация знаний в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация знаний при обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.	Устный опрос
	Демонстрация знаний при утилизации отходов, упаковке, складировании неиспользованного сырья, пищевых продуктов.	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация знаний при хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и	Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

нерыбного водного сырья	региональных.	
	Демонстрация знаний при порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранение полуфабрикатов.	Устный опрос
	Демонстрация умений при подведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.	Устный опрос
	Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация знаний в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний и умений в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний при подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Экспертная оценка;

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний при подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений и знаний приготовление бульонов, отваров.	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний при хранении, отпуске бульонов, отваров	Анализ практической деятельности;
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске супов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в ведение Расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний при приготовлении соусных полуфабрикатов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении соусов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче	Анализ практической деятельности;
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске блюд и гарниров из	Анализ практической

	овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	деятельности;
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из муки	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;

	Демонстрация знаний в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация знаний при подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в подготовке к использованию обработанного сырья,	Анализ практической деятельности;

	полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных соусов и заправок	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче	Анализ практической деятельности;
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении салатов разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске салатов разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных блюд,	Анализ практической

изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация навыков в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в подготовке рабочего места для порционирования	Анализ практической деятельности;

	(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
	Демонстрация навыков в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Анализ практической деятельности;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в приготовлении холодных сладких блюд, десертов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске холодных сладких блюд, десертов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в приготовлении горячих сладких блюд, десертов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске горячих сладких блюд, десертов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в приготовлении холодных напитков	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске холодных напитков	Анализ практической деятельности;

	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в приготовление горячих напитков	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в хранение, отпуск горячих напитков	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с Потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация навыков в подготовке, уборке рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в подборке, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в упаковке и складировании пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

	или оставшихся после их приготовления	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в приготовлении отделочных полуфабрикатов	Тестирование
	Демонстрация навыков в хранении отделочных полуфабрикатов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Тестирование
	Демонстрация навыков в приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске,	Тестирование

	упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Устный опрос
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Тестирование
	Демонстрация навыков в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тестирование
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

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 компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических

	<p>профессиональной деятельности .</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	и лабораторных занятий при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельность</p>	
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>Проявление толерантность в рабочем коллективе</p>	

ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК. 07. Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	
ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	
ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Составлять бизнес план; Презентовать бизнес-идею; Определение источников финансирования; Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.	

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Таблица 3

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); 	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике; Бракераж; Рубежный контроль: дифференцированный зачет</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение 	

	<p>ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 	

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры – поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – : выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – правильно оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; – определять источники финансирования; 	

7.1. Критерии оценки учебной практики:

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы производственной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы производственной практики и предоставлении отчетной документации.