

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

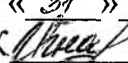
«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь
« 31 » мая 2018 г.



«Согласовано»
Зам. директора по УПР
Ю.А. Юшкова
« 31 » мая 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИИ
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

ПМ.01-07

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
протокол № 10 от « 31 » мая 2018 г.
Председатель МК  Е.А. Игнатова

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии начального профессионального образования 19.01.10 Повар, кондитер

Организация –разработчик: ГБПОУ КМТТ

Разработчики:

Юшкова Ю. А. - зам. директора по УПР

Лысенко Е.Н. - методист

Игнатова Е.А. - мастер производственного обучения

Сомсикова А.В.- мастер производственного обучения

Фаустова Е.И. - мастер производственного обучения

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию ГАУ ДПО (ПК)
С

Брянского института повышения квалификации работников образования.

Заключение Экспертного совета № _____ от « _____ » _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18

I. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.10 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи производственной практики

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по профессии начального профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, заложенных в ФГОС СПО:
- приготовления блюд из овощей и грибов;
- приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов;
- приготовления блюд из рыбы;
- приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся профессии 19.01.17 Повар, кондитер;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися первоначальными практическими профессиональными умениями и получение практического опыта в рамках профессионального модуля **код и наименование профессионального модуля** по основному ВПД: вид профессиональной деятельности, необходимому для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности:

**В результате освоения вида профессиональной деятельности
Приготовление блюд из овощей и грибов обучающийся должен:
иметь практический опыт:**

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

уметь:

-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

-характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

-технику обработки овощей, грибов, пряностей;

-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

-температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

-правила хранения овощей и грибов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;

-правила их безопасного использования.

В результате освоения вида профессиональной деятельности

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

-проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

-готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В результате освоения вида профессиональной деятельности

Приготовление супов и соусов обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологические требования к основным супам и соусам;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- последовательности выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В результате освоения вида профессиональной деятельности

Приготовление блюд из рыбы обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В результате освоения вида профессиональной деятельности**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы обучающийся должен:****иметь практический опыт:**

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

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

знать:

- ассортимент готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В результате освоения вида профессиональной деятельности**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок****обучающийся должен:****иметь практический опыт:**

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража холодных блюд и закусок;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок;
- требования к качеству холодных блюд и закусок, правила и условия хранения, температурный режим хранения;
- способы сервировки и варианты оформления холодных блюд и закусок;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В результате освоения вида профессиональной деятельности

Приготовление сладких блюд и напитков обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

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

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила их безопасного использования.

Код	Наименование результата обучения
ПМ 01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПМ 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста
ПМ 03	Приготовление супов и соусов
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПМ 04	Приготовление блюд из рыбы
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПМ 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПМ 06	Приготовление холодных блюд и закусок
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПМ 07	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и

	способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики - 360

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. Содержание производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Наименование раздела ПМ	Виды работ производственной практики	Объем часов
1	2	3	4	5
ПК 1.1	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	Раздел 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности	3
			Первичная обработка традиционных видов овощей, грибов, пряностей	3
			Простая и сложная нарезка овощей	3
			Приготовление полуфабрикатов из овощей	3
			Подготовка овощей для фарширования	3
ПК.1.2		Раздел 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	3
			Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	3
			Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	3
			Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	3
			Приготовление блюд из грибов	3
			Бракераж блюд и гарниров из овощей и грибов	3
			Оформление и подача блюд и гарниров из овощей и грибов	3
			Всего:	36
ПК 2.1.	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров	Раздел 1 Технологический процесс приготовления и оформления	Проверка органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;	6

ПК 2.1	из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров	6
ПК.2.2			Приготовление, оформление, бракераж и подача каш и гарниров из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы.	6
ПК. 2.3			Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	6
ПК 2.4			Приготовление, оформление, бракераж и подача простых блюд из яиц и творога	12
ПК 2.5			Приготовление, подача простых мучных блюд из теста с фаршем. Бракераж готовой продукции	12
			Всего:	48
ПК 3.1	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление простых супов	Организация рабочего места при приготовлении супов и соусов	3
ПК 3.3.			Приготовление полуфабрикатов для супов и отдельных компонентов для соусов	12
ПК 3.2			Использование различных технологии приготовления и оформления основных супов, оформление и подача супов	18
ПК 3.4		Раздел 2. Приготовление простых холодных и горячих соусов.	Использование различных технологий приготовления основных соусов и заправок. Способы оформления соусами	12
			Бракераж бульонов, заправочных супов, соусов	6
			Всего:	48
ПК 4.1	ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы	Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из нее	Организация рабочего места при обработке рыбы с костным скелетом и приготовлении полуфабрикатов из нее	3
ПК 4.2			Обработка и разделка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	6
ПК 4.3		Раздел 2. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	Приготовление отварных блюд рыбы	6
			Приготовление блюд из припущенной рыбы	6
		Приготовление блюд из запеченной рыбы	12	
		Приготовление блюд из жареной рыбы	12	

			Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	12
			Приготовление блюд из рыбной кнельной массы	6
			Бракераж блюд из рыбы	6
			Оформление и подача блюд из рыбы	6
			Всего:	75
ПК 5.1 ПК 5.2	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Раздел 1. Технологический процесс обработки и подготовки основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Организация рабочего места при обработке и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы Соблюдение безопасности труда и пожарной безопасности на рабочем месте	3
			Определение органолептическим способом качества мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы	6
ПК 5.3		Раздел 2. Технологический процесс приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов.	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и мясных продуктов	6
			Использование основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых блюд из мяса и мясных продуктов	24
ПК 5.4		Раздел 3 Технологический процесс приготовления простых блюд из домашней птицы	Использование различных технологий приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы	24
			Оценка качества готовых блюд	6
			Применение различных способов сервировки и варианты оформления	6
			Всего:	75
ПК 6.1	ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок.	Раздел 1. Технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Приготовление, оформление, бракераж и подача: бутербродов и гастрономических продуктов порциями	6
ПК 6.2.			Приготовление, оформление салатов из сырых овощей, салатов из отварных продуктов, салатов-коктейлей	12
ПК 6.3			Приготовление, оформление холодных блюд и закусок из рыбы	12

ПК 6.4			Приготовление, оформление простых холодных блюд и закусок из мяса	12
			всего	42
ПК 7.1	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.	Раздел 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	Организация рабочего места Обработка плодов и ягод, подготовка желирующих веществ	3
ПК 7.2			Приготовление холодных сладких блюд	6
			Приготовление горячих сладких блюд	9
			Оформление и подача холодных и горячих сладких блюд	3
ПК 7.3			Бракераж холодных и горячих сладких блюд	3
			Приготовление горячих напитков	3
			Приготовление холодных напитков	3
			Оформление и подача холодных и горячих напитков	3
			Бракераж холодных и горячих напитков	3
			всего	36
	Итого:	360		

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа производственной практики обучающихся реализуется на предприятиях общественного питания, согласно учебного плана

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

учебники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия», 2018
4. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2017
5. А.М. Новикова, Т.С.Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач.проф. образования:М.:ПрофОбрИздат, 2015.
6. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.:Экономика,2015

учебные пособия

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия», 2018
2. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания»: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2015
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.
4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия»,2017
5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».:Учеб. Для нач. проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2016

справочники

1. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СПб.,2006
- **дополнительные источники:**
 1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
 2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
 3. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. Издательский дом МСП. 2001 г. ил.

4. Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политехника.1992
5. Составители Э.Ю.Васильева, А.И. Васильев «Приглашаем к столу» Чебоксары,1995
6. Составитель М.Вербина «Микроволновая кухня»-Изд. «Аркаим»,2008

Журналы

«Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома»,

➤ Интернет-ресурсы

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль входит в Профессиональный цикл обязательной части ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

- ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места;
- ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

4.3. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета

КОНТРОЛЬ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	-обоснованная оценка органолептическим способом качества и соответствия технологическим требованиям к ним традиционных видов овощей и грибов, пряностей и приправ; -обоснованный выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды для обработки и нарезки различных групп овощей и грибов, подготовки пряностей и приправ; - точное соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований по безопасной эксплуатации оборудования при организации рабочего места и выполнении работ по обработке овощей, плодов, грибов, подготовке пряностей и приправ; -обоснованный выбор последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и подготовке к хранению овощей и грибов, подготовке пряностей и приправ; -точность и правильность выполнения действий при обработке и нарезке традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ -правильность и точность оценки качества обработанных и нарезанных овощей и грибов;	Наблюдение в процессе учебной практики

	-обоснованный выбор посуды и условий хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов	
ПК1. 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	<p>-обоснованный выбор и адекватная оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с технологией приготовления блюда и правилами безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>-точность и правильность соблюдения санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места и выполнению работ по приготовлению кулинарной продукции из овощей, плодов и грибов;</p> <p>-точность и правильность чтения технологических карт;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>-точность соблюдения технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>-точность определения степени готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и выбора предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи кулинарной продукции;</p> <p>-точность выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	Наблюдение в процессе учебной практики Диф. зачет

**КОНТРОЛЬ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ 02
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ,
И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2. 1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	<ul style="list-style-type: none"> -адекватная оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации для процесса подготовки сырья к использованию; - точное соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по подготовке сырья 	Наблюдение в процессе учебной практики
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые и основные блюда из бобовых и кукурузы	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из круп, бобовых и кукурузы; -точность расчета количества сырья для каш нужной консистенции и блюд из бобовых; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления; -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических требований и выбора предложений по их 	Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет.

	<p>устранению;</p> <ul style="list-style-type: none"> -точность определения степени готовности кулинарной продукции; -правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -точность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы; -обоснованный выбор тепловых режимов приготовления, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции; -точность и правильность чтения технологических карт; -точность выполнения действий при оформлении блюд 	
<p>ПК 2. 3. Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из макаронных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из макаронных изделий; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления; -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических требований; -точность определения степени готовности кулинарной продукции; -правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; 	<p>Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет</p>

	<p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции;</p> <p>-точность и правильность чтения технологических карт;</p> <p>-точность выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче блюд и гарниров из макаронных изделий</p>	
<p>ПК 2. 4. Готовить и оформлять простые и основные блюда из яиц и творога.</p>	<p>-обоснованный выбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из яиц и творога;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- точность выполнения действий по приготовлению блюд из яиц и творога;</p> <p>-точность определения степени готовности кулинарной продукции;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления, условий и</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	<p>сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной продукции;</p> <p>-точность выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче блюд из яиц и творога;</p> <p>-точность и правильность чтения технологических карт</p>	
<p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные изделия из теста с фаршем</p>	<p>-обоснованный выбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из теста;</p> <p>-точность расчета количества сырья для бездрожжевого теста ;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению простых мучных изделий из теста с фаршем;</p> <p>-точность определения степени готовности кулинарной продукции;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор тепловых режимов приготовления, условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления,</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	<p>сервировки и подачи кулинарной продукции;</p> <p>-точность выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче блюд и изделий из теста;</p> <p>-точность и правильность чтения технологических карт</p>	
--	--	--

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ 03
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3. 1. Готовить бульоны и отвары,	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в рецептуре и технологическим требованиям к бульонам и отварам;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления бульонов и отваров;</p> <p>-обоснованный выбор и точное соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологических режимов варки бульонов и отваров с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению бульонов и отваров;</p> <p>-обоснованный выбор посуды и точное соблюдение условий хранения и правил отпуска бульонов;</p>	Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет
ПК 3. 2. Готовить простые супы	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к супам;</p> <p>-точность расчета количества сырья;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их</p>	Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет

	<p>безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и точное соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления супов; -точное соблюдение температурных режимов и санитарно-гигиенических требований; -точность выполнения действий по приготовлению простых супов; -точность определения готовности супов; -правильность проведения бракеража и точность оценки качества готовых супов; -обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор посуды для отпуска, -точность выполнения действий по оформлению супов, сервировке стола и подаче супов; -точность и правильность чтения технологических карт 	
<p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в рецептуре и технологическим требованиям к соусным полуфабрикатам; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления соусных полуфабрикатов; -обоснованный выбор и точное соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления соусных полуфабрикатов; -точность выполнения действий по приготовлению компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; -точность соблюдения температурных режимов и санитарно-гигиенических требований; -точность определения готовности соусных полуфабрикатов; -обоснованный выбор режимов хранения соусных полуфабрикатов 	<p>Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет</p>

<p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в рецептуре и технологическим требованиям к соусам; точность расчета количества сырья;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления соусов;</p> <p>-обоснованный выбор и точное соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления соусов;</p> <p>-точное соблюдение температурных режимов и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению простых холодных и горячих соусов;</p> <p>-точность определения готовности соусов;</p> <p>-правильность проведения бракеража и точность оценки качества готовых соусов;</p> <p>-обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска</p> <p>-точность выполнения действий по оформлению тарелки при подаче соусов;</p> <p>-точность и правильность чтения технологических карт</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет</p>
---	--	--

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ 04
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

<p>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ПК4. 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<p>-обоснованная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики</p>

<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>-точность расчета потерь при механической кулинарной обработке рыбы;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации, требованиями технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность выполнения действий по обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>-правильность проведения оценки качества обработанной рыбы и готовых полуфабрикатов из нее, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для хранения обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из рыбы;</p> <p>-точность расчета количества сырья;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий;</p> <p>-точность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности и правильности выполнения технологических операций и технологии приготовления блюд из рыбы;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы;</p> <p>-точность соблюдения температурных</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет</p>

	<p>режимов и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность определения готовности блюд из рыбы;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых блюд из рыбы, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из рыбы;</p> <p>-точность выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче блюд из рыбы;</p> <p>-точность и правильность чтения технологических карт</p>	
--	---	--

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК5. 1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.2.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p>	<p>-адекватная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения процесса обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него;</p> <p>- обоснованность выбора и точность соблюдения технологии обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него;</p> <p>-точность соблюдения санитарно-гигиенических требований в процессе обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>-правильность и точность оценки качества готовых полуфабрикатов из мяса, обоснованность выявления</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	<p>дефектов и определения способов их устранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора посуды и температурного режима для хранения обработанного мяса и полуфабрикатов из него 	
<p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованность выбора и адекватность оценки годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления блюд из мяса; -адекватность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности приготовления простых блюд из мяса; -точность соблюдения технологии приготовления блюд из мяса; -точность выполнения действий по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов; -точность соблюдения температурных режимов и санитарно-гигиенических требований; -точность определения готовности блюд из мяса; -правильность проведения бракеража готовых блюд из мяса, -обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованность выбора посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из мяса; -точность выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче блюд из мяса; -точность и правильность чтения технологических карт 	<p>Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК5. 4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованность выбора и адекватность оценки годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления блюд из домашней птицы; -адекватность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, 	<p>Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет</p>

	<p>посуды, последовательности приготовления простых блюд из домашней птицы;</p> <p>-точность соблюдения технологии приготовления блюд из домашней птицы;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению блюд из домашней птицы;</p> <p>-точность соблюдения температурных режимов и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность определения готовности блюд из домашней птицы;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых блюд из домашней птицы,</p> <p>-обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованность выбора посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из домашней птицы;</p> <p>-точность выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче блюд из домашней птицы;</p> <p>-точность и правильность чтения технологических карт</p>	
--	--	--

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ 06
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6. 1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<p>-обоснованность выбора и точность оценки годности гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления;</p> <p>- обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p>	Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет

	<p>-точность соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-обоснованность выбора последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции,</p> <p>-обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованность выбора режимов и условий хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>-точность выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче бутербродов и гастрономических продуктов</p>	
<p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты</p>	<p>-обоснованность выбора и точность оценки годности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления салатов;</p> <p>точность расчета количества сырья и выхода салатов;</p> <p>-обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>-точность соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по приготовлению, оформлению и отпуску салатов;</p> <p>-обоснованность выбора последовательности выполнения технологических операций при приготовлении салатов;</p> <p>-точность выполнения действий по</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет</p>

	<p>приготовлению салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильность проведения бракеража салатов, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению; -обоснованность выбора режимов и условий хранения салатов; -обоснованность выбора посуды для отпуска, способов оформления и подачи салатов; -точность выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче салатов; -точность и правильность чтения технологических карт 	
<p>ПК 6. 3. Готовить и оформлять простые холодные закуски ПК 6. 4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованность выбора и точность оценка годности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления холодных блюд и закусок; -обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; -точность соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по приготовлению холодных блюд и закусок; -обоснованность выбора последовательности выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок; -точность выполнения действий по приготовлению простых холодных закусок и блюд; -правильность проведения бракеража холодных блюд и закусок, -обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению; -обоснованность выбора режимов и условий хранения холодных блюд и закусок; -обоснованность выбора посуды для отпуска, способов оформления и подачи холодных блюд и закусок; -точность выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче 	<p>Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет</p>

	холодных блюд и закусок; -точность и правильность чтения технологических карт	
--	--	--

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ 07
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованность выбора и точность оценки годности основных продуктов (плоды, ягоды, желирующие вещества и др.) и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к простым сладким блюдам; -обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления сладких блюд, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; -точность соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по производству простых сладких блюд; -обоснованность выбора последовательности выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд; -точность выполнения действий по приготовлению сладких блюд; -точность определения степени готовности сладких блюд; -правильность проведения бракеража готовых сладких блюд; -обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению; -обоснованность выбора температурных режимов приготовления и хранения полуфабрикатов и готовых сладких блюд; -обоснованность выбора посуды для отпуска, способов оформления и подачи сладких блюд 	Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет

<p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p> <p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки</p>	<p>-обоснованность выбора и оценка годности основных продуктов (чай, кофе, какао и др.) и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к простым напиткам;</p> <p>-обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления напитков, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>-точность соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по производству простых напитков;</p> <p>-обоснованность выбора последовательности выполнения технологических операций при приготовлении напитков;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению холодных и горячих напитков;</p> <p>-точность определения степени готовности напитков;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых напитков, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованность выбора температурных режимов приготовления и хранения готовых напитков и полуфабрикатов для них;</p> <p>-обоснованность выбора посуды для отпуска, способов оформления и подачи напитков;</p> <p>- правильность сервировки и оформления напитков;</p> <p>-точность и правильность чтения технологических карт</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
---	---	---

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость</p>	<p>-участие в работе научно-студенческих обществ;</p> <p>-выступления на научно-практических конференциях;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и</p>
---	--	---

<p>своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>-активное участие в подготовке к конкурсам профессионального мастерства; -активное участие в общественной жизни техникума; -демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения лабораторно- практических работ, выполнения заданий на практике; -высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике</p>	<p>лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>-выбор и применение методов и способов решения типовых профессиональных задач, -оценка их эффективности и качества при выполнении лабораторно-практических работ, заданий по учебной и производственной практике, заданий для самостоятельной работы</p>	
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>-анализ профессиональных ситуаций; -решение стандартных и нестандартных задач; -оценка эффективности и качества выполнения действий и полученных результатов при решении профессиональных задач: -демонстрация действий по выявлению дефектов кулинарной продукции и обоснованное объяснение причин их возникновения и способов устранения; -сравнение и обоснованный выбор условий технологических процессов для различных кулинарных целей; -демонстрация действий по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды и способам из безопасной эксплуатации; -адекватная коррекция собственной профессиональной деятельности в процессе выполнения работ; -адекватная самооценка выполненных работ в процессе бракеража кулинарной продукции и мониторинга освоенных умений по дневнику</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся(заполнение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических , лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного</p>	<p>эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников (ФЗ, ГОСТ, СанПиН, сборников р-р, справочников, учебной и профессиональной литературы);</p>	<p>Экспертное наблюдение за учебно-познавательной и практической</p>

<p>выполнения профессиональных задач</p>	<p>-использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и при прохождении различных этапов производственной практики</p>	<p>деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося (заполнение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических, лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ</p>	<p>Экспертное наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося (заполнение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических и лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-взаимодействие: -с обучающимися преподавателями, мастерами в ходе обучения, при проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий, проектов; -с потребителями и коллегами в ходе выполнения заданий по учебной и производственной практике</p>	

<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<p>-демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по производству кулинарной продукции; -адекватное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; -демонстрация соблюдения правил личной гигиены в процессе выполнения работ</p>	
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>-способность применить полученные профессиональные знания в условиях военной службы</p>	
<p>ОК 0.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>		