

Департамент образования и науки Брянской области

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Комаричский механико-технологический техникум»

Рабочая программа учебной практики

УП 01.-08.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии начального профессионального образования (далее НПО) 26087.01 Повар, кондитер

Организация –разработчик: ГБОУ СПО КМГТ

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.

I. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС НПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи учебной практики

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер, заложенных в ФГОС НПО:
- 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;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся профессии 260807.01 Повар, кондитер;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**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;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**В результате освоения вида профессиональной деятельности
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
обучающийся должен:**

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

уметь:

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

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: 324 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной 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:

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, мясopодуKтов 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.
ПМ 08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Коды профессиональных компетенций	Код и наименование профессионального модуля	Всего часов по профессиональному модулю (макс. Учебная нагрузка и практики)	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
ПК 1	ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов		Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	12
ПК 2			Тема 1.2 Приготовление и оформление блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов	18
			Дифференцированный зачет	6
	Всего часов:	36		
ПК 1	ПМ .02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		Тема 2.1 Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	6
ПК 2			Тема 2.2 Приготовление и оформление простых блюд из каш и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, а также блюд и гарниров требующих кулинарной обработки средней степени сложности	12
ПК 3			Тема 2.3 Приготовление и оформление простых блюд, а также блюд и гарниров требующих кулинарной обработки средней степени сложности из макаронных изделий	12
ПК 4			Тема 2.4 Приготовление и оформление простых блюд из яиц и	24

			творога, а также блюд требующих кулинарной обработки средней степени сложности;	
ПК 5			Тема 2.5 Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста , а также блюд требующих кулинарной обработки средней степени сложности	12
			Дифференцированный зачет	6
	Всего часов :	72		
ПК 3.1	ПМ. 03 Приготовление супов и соусов		Тема 3.1 Приготовление бульонов и отваров	3
ПК 3.2			Тема 3.2. Приготовление и отпуск заправочных, молочных и холодных супов	15
ПК 3.3			Тема 3.3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	6
ПК 3.4			Тема 3.4. Приготовление простых холодных и горячих соусов, а также соусов требующих кулинарной обработки средней степени сложности	6
			Дифференцированный зачет	6
	Всего часов:	36		
ПК 4.1	ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы		Тема 4.1 Обработка рыбы с костным скелетом	6
ПК 4.2			Тема 4.2 Приготовление и подготовка п/ф из рыбы с костным скелетом	12
ПК 4.3			Тема 4.3 Приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом, а также блюд из рыбы , требующих кулинарной обработки средней степени сложности	12
			Дифференцированный зачет	6
	Всего часов:	36		
ПК5.1	ПМ .05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		Тема 5.1. Подготовка полуфабрикатов из мяса мясных продуктов и домашней птицы .	6
ПК 5.2			Тема 5.2 Приготовление основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	6

ПК 5.3			Тема 5.3 Приготовление и оформление блюд из мяса и субпродуктов	12
ПК 5.4			Тема 5.4 Приготовления и оформление блюд из домашней птицы	6
			Дифференцированный зачет	6
	Всего часов:	36		
ПК 6.1	ПМ .06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		Тема 6.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	3
ПК 6.2			Тема 6.2 Приготовление и оформление салатов	3
ПК 6.3			Тема 6.3 Приготовление и оформление простых холодных закусок	3
ПК 6.4			Тема 6.4 Приготовление и оформление простых холодных блюд	6
			Дифференцированный зачет	3
			Всего часов:	36
ПК 7.1	ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков		Тема 7.1 Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	6
ПК 7.2			Тема 7.2 Приготовление простых горячих напитков	3
ПК 7.3			Тема 7.3 Приготовление и оформление простых холодных напитков	3
			Дифференцированный зачет	6
	Всего часов:	18		
ПК 8.1	ПМ 0.8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		Тема 8.1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	6
ПК 8.2			Тема 8.2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	12

ПК 8.3			Тема 8.3 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	6
ПК 8.4			Тема 8.4 Приготовление, использование и оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов	12
ПК 8.5			Тема 8.5 Приготовление и оформление отечественных, классических тортов и пирожных	18
ПК 8.6			Тема 8.6. Приготовление и оформление легких обезжиренных тортов и пирожных.	12
			Дифференцированный зачет	6
	Всего часов:	72		
	Всего часов по модулям:	324		

3.2 Содержание обучения по учебной практике:

Наименование тем	Содержание практического обучения	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
УП ПМ01. Приготовление блюд из овощей и грибов			
Виды работ:	<p>Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, тыквенных, томатных овощей и квашеной капусты, свежих и соленых огурцов, соленых и сушеных грибов ; подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.</p> <p>Подготовка пряностей и приправ</p> <p>Приготовление и оформление блюд из отварных и припущенных овощей</p> <ul style="list-style-type: none"> - картофель отварной - картофельное пюре - картофель в молоке -овощи припущенные <p>Приготовление блюд из жареных и тушеных овощей</p> <ul style="list-style-type: none"> - картофель жареный - капуста тушеная -рагу из овощей -крокеты картофельные -кабачки жаренные <p>Приготовление блюд из жареных, запеченных овощей и грибов</p> <ul style="list-style-type: none"> -рулет картофельный - картофель запеченный в сметанном соусе -голубцы овощные -грибы жаренные с луком 		
Тема 1.1	Содержание <i>(Указывается перечень дидактических единиц)</i>		
Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	1 Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов, обработка капустных и луковых овощей	6	1
	2 Обработка и нарезка тыквенных, томатных овощей и квашеной капусты	3	1
	3 Обработка свежих и соленых огурцов, соленых и сушеных грибов	3	1
Тема 1.2 Приготовление и	1 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных	6	2

оформление блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов		овощей		
	2	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей	6	2
	3	Приготовление блюд из жареных, запеченных овощей и грибов	6	2
		Дифференцированный зачет	6	2
УП ПМ 02. ПМ .02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста				
Виды работ:	<p>Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из бобовых и кукурузы</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий.</p> <p>Приготовление и оформление, отпуск каш различной консистенции</p> <ul style="list-style-type: none"> -каша рисовая вязкая; - каша гречневая рассыпчатая; - каша манная жидкая <p>Приготовление и отпуск блюд из макаронных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> -макароны отварные с маслом; - макароны отварные с овощами; - макароны отварные с мясными продуктами <p>Подача творога с молоком, сливками, сметаной или сахаром.</p> <p>Приготовление и отпуск отварных и запеченных блюд из макаронных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> -лапшевник с творогом; - макароны фаршированные запеченные; -макаронник <p>Приготовление, оформление и отпуск отварных, жареных блюд из яиц:</p> <ul style="list-style-type: none"> -яйца вареные «всмятку», « в мешочек», «вкрутую» -яичница- глазунья, - яичница смешанная, - яичница с ветчиной и овощами <p>Приготовление, оформление и отпуск запеченных блюд из яиц:</p> <ul style="list-style-type: none"> -омлет натуральный, -омлет с овощами, -омлет фаршированный мясными продуктами <p>Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из творога:</p> <ul style="list-style-type: none"> -творог со сливками, сметаной с сахаром - творожная масса с изюмом 			

	<p>- пасха сырая -крем творожный Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога: -вареники с творожным фаршем -сырники -вареника ленивые -сырники с творогом и морковью</p> <p>Замес теста для пельменей , вареников, лапши домашней Приготовление и отпуск блюд -пельменей, -лапши домашней</p> <p>Замес теста для блинов и оладий Приготовление и отпуск: -блинчики с фаршем -блины со сметаной, - оладьи со сметаной и сахаром</p>		
<p>Тема 2.1 Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>1 Подготовка продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>6</p>	<p>1</p>
<p>Тема 2.2 Приготовление и оформление простых блюд из каш и гарниров из круп , бобовых и кукурузы, а также блюд и гарниров требующих кулинарной обработки средней степени сложности</p>	<p>1 Приготовление и отпуск жидких, вязких и рассыпчатых каш</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
	<p>2 Приготовление жареных и запеченных блюд из каш, бобовых</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.3 Приготовление и оформление простых блюд, а также блюд и гарниров</p>	<p>1 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий</p>	<p>6</p>	<p>2</p>

требующих кулинарной обработки средней степени сложности из макаронных изделий	2	Приготовление и отпуск отварных и запеченных блюд из макаронных изделий	6	2
Тема 2.4 Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога, а также блюд требующих кулинарной обработки средней степени сложности;	1	Приготовление, оформление и отпуск отварных, жареных блюд из яиц	6	2
	2	Приготовление, оформление и отпуск запеченных блюд из яиц	6	2
	3	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из творога	6	2
	4	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога	6	2
Тема 2.5 Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста , а также блюд требующих кулинарной обработки средней степени сложности	1	Приготовление и отпуск простых блюд из теста	6	2
	2	Приготовление и отпуск блинов и оладий	6	2
		Дифференцированный зачет	6	2
УП ПМ 03. Приготовление супов и соусов				
Виды работ:		Приготовление бульонов и отваров: -костного -куриного -рыбного - приготовление отвара овощного Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями ,приготовление супов-пюре; с овощами, с крупами и бобовыми Приготовление и отпуск: -щи из свежей капусты; -борщ Украинский; -рассольник Ленинградский Приготовление и отпуск супов: -картофельных ; -с крупами		

		<ul style="list-style-type: none"> -макаронными изделиями; -супов- пюре <p>Приготовление холодных супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -окрошка мясная -свекольник ; <p>Приготовление сладких супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -суп из смеси сухофруктов -супов из свежих плодов; <p>Приготовление супов молочных:</p> <ul style="list-style-type: none"> -суп молочный с макаронными изделиями -супов молочных с крупой <p>Пассерование муки, муки с жиром, подготовка бульона, приготовление заправок, пассерование томата</p> <p>Приготовление простых холодных и горячих соусов</p> <ul style="list-style-type: none"> -красный основной и производные из него; - белый основной и производные из него -сметанный -молочный -заправка салатная -соус майонез 		
Тема 3.1 Приготовление бульонов и отваров	1	Приготовление бульонов и отваров	3	2
Тема 3.2. Приготовление и отпуск заправочных, молочных и холодных супов	1	Приготовление щей, борщей, рассольников	6	2
	2	Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями; супов -пюре	6	2
	3	Приготовление холодных, сладких и молочных супов	3	2
Тема 3.3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	1	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	6	2
Тема 3.4. Приготовление	1	Приготовление простых холодных и горячих соусов, а также соусов	6	2

<p>простых холодных и горячих соусов, а также соусов требующих кулинарной обработки средней степени сложности</p>	<p>требующих кулинарной обработки средней степени сложности</p>		
	<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>УП ПМ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ</p>			
<p>Виды работ:</p>	<p>Приготовление натуральных полуфабрикатов (крупнокусковых порционных, мелкокусковых): для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре: -филе с кожей и костями -филе без кожи и костей -кругляш Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё -котлеты -биточки -фрикадельки -зразы -тельное Приготовление и оформление отварных, припущенных, тушёных блюд из рыбы, жареных и запеченных блюд: Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы : -Рыба отварная с соусом польским -рыба припущенная в томате с овощами Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы: -рыба жаренная , -рыба жаренная по- ленинградски -рыба в тесте жаренная, -рыба по- московски - рыба по-русски Приготовление блюд из котлетной и кнельной массы</p>		

Тема 4.1 Обработка рыбы с костным скелетом	1	Обработка рыбы с костным скелетом	6	2
Тема 4.2 Приготовление и подготовка п/ф из рыбы с костным скелетом	1	Приготовление п/ф из рыбы для варки, припускания, тушения и запекания	6	2
	2	Приготовление п/ф из котлетной и кнельной массы	6	2
Тема 4.3 Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом, а также блюд из рыбы ,требующих кулинарной обработки средней степени сложности	1	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы простой и средней сложности	6	2
	2	Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы простой и средней сложности	6	2
		Дифференцированный зачет	6	2
УП ПМ .05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы				
Виды работ:		<p>Освоение приемов по подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы .Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса .</p> <p>Приготовление крупно кусковых , порционных, мелкокусковых полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -говядина для варки и тушения -бифштекс -лангет - антрекот - ромштекс - бефстроганов -гуляш -рагу -азу -поджарка <p>Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной масс :</p> <ul style="list-style-type: none"> -бифштекс натуральный рубленый 		

	<ul style="list-style-type: none">-шницель натуральный рубленый-котлеты-биточки- зразы- тефтели-рулет <p>Приготовление и оформление блюд из отварного и жареного мяса:</p> <ul style="list-style-type: none">-мясо отварное-язык отварной-свинина жареная-грудинка фаршированная-бифштекс с луком-котлеты натуральные из свинины <p>Приготовление и отпуск блюд из тушеного , запеченного мяса :</p> <ul style="list-style-type: none">-мясо тушеное-жаркое по-домашнему- плов-азу-гуляш-голубцы с мясом и рисом-запеканка картофельная с мясом <p>Приготовление и отпуск блюд из рубленой, котлетной масс и субпродуктов:</p> <ul style="list-style-type: none">-бифштекс рубленый-фрикадельки-рулет с макаронными изделиями-печень по- строгановски <p>Приготовления и оформление и отпуск блюд из домашней птицы:</p> <ul style="list-style-type: none">-птица отварная-цыпленок –табака-котлеты по- киевски-утка по- домашнему		
--	--	--	--

Тема 5.1. Подготовка полуфабрикатов из мяса мясных продуктов и домашней птицы	<i>1</i>	Подготовка полуфабрикатов из мяса мясных продуктов и домашней птицы	<i>3</i>	<i>1</i>
Тема 5.2. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	<i>1</i>	Приготовление основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	<i>3</i>	<i>1</i>
	<i>2</i>	приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной масс	<i>3</i>	<i>1</i>
Тема 5.3 Приготовление и оформление блюд из мяса и субпродуктов	<i>1</i>	приготовление блюд из отварного, жареного мяса и субпродуктов	<i>6</i>	<i>2</i>
	<i>2</i>	Приготовление блюд из тушеного , запеченного мяса	<i>3</i>	<i>2</i>
	<i>3</i>	Приготовление блюд из рубленой, котлетной масс и субпродуктов	<i>6</i>	<i>2</i>
Тема 5.4 Приготовления и оформление блюд из домашней птицы	<i>1</i>	Приготовления и оформление блюд из домашней птицы	<i>6</i>	<i>2</i>
		Дифференцированный зачет	<i>6</i>	<i>2</i>
УП ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				
Виды работ:		Обработка и нарезка продуктов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями Приготовление простых и сложных бутербродов: -бутерброд с ветчиной или мясом Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов: бутербродов (открытых, закрытых, закусочных), гастрономических продуктов. -Бутерброд с мясным ассорти -бутерброд(канапе) Нарезка гастрономических продуктов: -ассорти мясное		

		<p>-ассорти рыбное</p> <p>Приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей:</p> <p>-салат из свежих огурцов и помидоров</p> <p>-салат из белокочанной капусты,</p> <p>-салат столичный</p> <p>-салат-коктейль с ветчиной и сыром</p> <p>-винегрет овощной</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Приготовление и оформление простых холодных закусок :</p> <p>-яйцо под майонезом</p> <p>-яйца фаршированные сельдью</p> <p>-рыба соленая порциями</p> <p>-ветчина или корейка с гарниром</p> <p>Приготовление и оформление простых холодных блюд:</p> <p>-рыба заливная</p> <p>-рыба под маринадом</p> <p>-паштет из печени</p> <p>-сельдь с гарниром</p>		
Тема 6.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	1	Приготовление простых и сложных бутербродов	3	2
	2	Нарезка гастрономических продуктов порциями		
Тема 6.2 Приготовление и оформление салатов	1	Приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей , салатов -коктейлей	3	2
Тема 6.3 Приготовление и оформление простых холодных закусок	1	Приготовление и оформление простых холодных закусок	3	2
Тема6.4	1	Приготовление и оформление простых холодных блюд	6	2

Приготовление и оформление простых холодных блюд				
		Дифференцированный зачет	6	2
УП ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков				
Виды работ:		<p>Приготовление блюд горячих сладких и железированных :</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление и отпуск горячих сладких блюд: - суфле ванильное -яблоки печеные со взбитыми сливками -пудинг яблочный с орехами <p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> -желе из лимонов -желе с плодами консервированными -мусс клюквенный -крем ванильный <p>Приготовление простых горячих напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> - чая с лимоном - чая со сливками - кофе черного -кофе на молоке -кофе со взбитыми сливками -какао с молоком -шоколад <p>Приготовление и оформление простых холодных напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> -компот из свежих плодов -компот из смеси сухофруктов -кисель из кураги -кисель из клюквы -кисель молочный 		
Тема 7.1 Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	1	обработка фруктов и ягод	6	2
	2	приготовление и отпуск горячих сладких блюд		
	3	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд		

Тема 7.2 Приготовление простых горячих напитков	<i>1</i>	Приготовление простых горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколад	3	2
Тема 7.3 Приготовление и оформление простых холодных напитков	<i>1</i>	Приготовление и оформление простых холодных напитков: компотов, киселей	3	2
		Дифференцированный зачет		
УП ПМ 0.8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				
Виды работ:		<p>Подготовка продуктов, замес теста безопасным способом, определение готовности выбродившего теста, развес тестовых заготовок, формование, расстойка, отделка, выпечка.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление сдобы Выборгской: развес тестовых заготовок, подкатка, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, отделка, выпечка.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление пирогов: приготовление фаршей и начинок, развес тестовых заготовок, подкатка, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, отделка, выпечка.</p> <p>Приготовление булочек</p> <ul style="list-style-type: none"> -«Лимонная» - «Домашняя» -«Российская» -сдобы «Выборгской» -хлеба ржаного - приготовление беляшей - пирожков печеных -расстегаев -кулебяк 		

	<p>-пирогов -кексов</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление сочной с творогом: приготовление теста и фарша, определение качества готового теста, охлаждение теста, формование, отделка, выпечка. Проверка веса и оценка качества готового изделия.</p> <p>Приготовление и оформление вафельных листов и трубочек: приготовление теста, определение качества готового теста, выпечка, формование, начинка, отделка. Проверка веса, оценка качества готового изделия.</p> <p>приготовление ватрушек</p> <p>-сочной с творогом -трубочек вафельных с начинкой -пирога бисквитного с повидлом -рулета фруктового</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление печенья: -«Ленинградское» -нарезное -песочное</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Приготовление пряничного теста сырцовым способом, коржей молочных: приготовление массы, определение качества массы, замес теста, определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка. Проверка веса и оценка качества готового изделия.</p> <p>Приготовление пряничного теста заварным способом, коврижки медовой, пряников: приготовление массы, определение качества массы, замес теста, определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.</p> <p>приготовление пряников: -«овальные»</p>		
--	---	--	--

	<p>-«Медовые» Коврижек: -«сахарная» -«медовая» -коржики молочные Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление полуфабрикатов : -бисквитного -песочного -заварного -слоеного -воздушного приготовление отделочных полуфабрикатов: -сиропов -жженки -помады -кремов -фигур из шоколада -желе -цукатов Приготовление пирожных - пирожных нарезных -«Буше» - «Корзиночка с белковым кремом» - заварных и слоеных пирожных -крошковых приготовление тортов -« Сказка» -«Бисквитно- кремовый» -«Подарочный» -«Рубин» приготовление тортов</p>		
--	---	--	--

		-«Прага» -«Ландыш» -«Ленинградский» -«Листопад» Приготовление пирожных обезжиренных: -бисквитное фруктово-желейное -бисквитное глазированное помадой с белковым кремом -«буше «фруктовое» -песочное желейное -«слойка» с яблочной начинкой Приготовление обезжиренных тортов: -« Вечер» -«бисквитно- фруктовый» -«фруктовый» -«миндально фруктовый»		
Тема 8.1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	1	Приготовление булочек	6	2
	2	Приготовление хлеба		
Тема 8.2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	1	Приготовление и оформление изделий из дрожжевого теста	6	2
	2	Приготовление и оформление изделий из без дрожжевого теста	6	
Тема 8.3 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	1	Приготовление печенья	6	2
	2	Приготовление коврижек		
	3	Приготовление пряников		
Тема 8.4 Приготовление, использование и оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов	1	Приготовление основных полуфабрикатов	6	2
	2	Приготовление отделочных полуфабрикатов	6	2
Тема 8.5	1	Приготовление и оформление пирожных	6	2

Приготовление и оформление отечественных, классических тортов и пирожных	2	Приготовление и оформление тортов с кремом	6	2
	3	Приготовление и оформление тортов глазированных помадой	6	2
Тема 8.6. Приготовление и оформление легких обезжиренных тортов и пирожных.	1	Приготовление и оформление обезжиренных пирожных	6	2
	2	Приготовление обезжиренных тортов	6	2
		Дифференцированный зачет	6	2

4. Условия реализации рабочей программы учебной практики

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики обучающихся реализуется в лаборатории техникума согласно учебного плана

Характеристика рабочих мест:

- рабочее место мастера производственного обучения;
- рабочее место обучающегося;

Оборудование учебной лаборатории:

- электрические плиты
- жарочный шкаф
- холодильник
- моечные ванны для овощей, посуды, рук
- производственные столы
- электромясорубка
- миксеры
- блендеры
- весы

Инвентарь: лопатки, дуршлаг, шумовки, терки, ситечки, ножи поварские, ложки, вилки, ложки соусные, формы для выпечки кондитерских изделий, противни, кондитерские листы, скалки, силиконовые формы для выпечки пирожных и кексов, разделочные доски, ведро для пищевых продуктов, тазы для замеса теста, мерный стакан, чайники, кондитерские мешки с насадками, гребенки, и т.д.

Посуда: кастрюли различной ёмкости, сковороды, тарелки суповые, тарелки порционные, тарелки закусочные, блюдо для заливного, чайный сервиз, креманки, фужеры, порционные горшочки, блюда для подачи горячего, и т.д.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Литература для учащегося:

учебники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия», 2003
4. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2007
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, 2002.

6. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.: Экономика, 1987

учебные пособия

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2008
2. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания»: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2003
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2005 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», 2007
5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»: Учеб. Для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2002

справочники

1. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептов 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 рецептов. 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», «Коллекция рецептов», «Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов», «Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» – 2005 – 2010 г.



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. Кадровое обеспечение учебной практики (производственного обучения)

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования 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 учебной практики (производственного обучения)

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 ГРИБОЙ

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 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; -обоснованный выбор посуды и	Наблюдение в процессе учебной практики

	условий хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов	
<p>ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<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>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики Диф. зачет</p>

**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 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. 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 устранению; -точность определения степени готовности кулинарной продукции; 	Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет.

	<p>-правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы;</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, сервировки и подачи кулинарной продукции;</p> <p>-точность и правильность чтения технологических карт;</p> <p>-точность выполнения действий при оформлении блюд</p>	
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из макаронных изделий</p>	<p>-обоснованный выбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из макаронных изделий;</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 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>Наблюдение в процессе учебной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</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 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 сроков хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи кулинарной</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> -точность выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче блюд из яиц и творога; -точность и правильность чтения технологических карт 	
<p>ПК 5. Готовить и оформлять простые мучные изделия из теста с фаршем</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из теста; -точность расчета количества сырья для бездрожжевого теста ; -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 выполнения действий по приготовлению простых мучных изделий из теста с фаршем; -точность определения степени готовности кулинарной продукции; -правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -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 выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче блюд и изделий из теста; 	<p>Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет</p>

	-точность и правильность чтения технологических карт	
--	--	--

**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 1. Готовить бульоны и отвары,	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в рецептуре и технологическим требованиям к бульонам и отварам; -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; -обоснованный выбор и точное соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологических режимов варки бульонов и отваров с соблюдением санитарно-гигиенических требований; -точность выполнения действий по приготовлению бульонов и отваров; -обоснованный выбор посуды и точное соблюдение условий хранения и правил отпуска бульонов; 	Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет
ПК 2. Готовить простые супы	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к супам; -точность расчета количества сырья; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления супов; -обоснованный выбор и точное 	Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет

	<p>соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления супов;</p> <p>-точное соблюдение температурных режимов и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению простых супов;</p> <p>-точность определения готовности супов;</p> <p>-правильность проведения бракеража и точность оценки качества готовых супов;</p> <p>-обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска,</p> <p>-точность выполнения действий по оформлению супов, сервировке стола и подаче супов;</p> <p>-точность и правильность чтения технологических карт</p>	
<p>ПК 3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в рецептуре и технологическим требованиям к соусным полуфабрикатам;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления соусных полуфабрикатов;</p> <p>-обоснованный выбор и точное соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления соусных полуфабрикатов;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>-точность соблюдения температурных режимов и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность определения готовности соусных полуфабрикатов;</p> <p>-обоснованный выбор режимов хранения соусных полуфабрикатов</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 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</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцирован</p>

	<p>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>ный 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>ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным</p>	<p>-обоснованная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-точность расчета потерь при механической кулинарной обработке рыбы;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<p>скелетом.</p>	<p>производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации, требованиями технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее;</p> <ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее с соблюдением санитарно-гигиенических требований; -точность выполнения действий по обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов из рыбы; -правильность проведения оценки качества обработанной рыбы и готовых полуфабрикатов из нее, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор посуды для хранения обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее 	
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в рецептуре и технологическим требованиям к блюдам из рыбы; -точность расчета количества сырья; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий; -точность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования; -обоснованный выбор и соблюдение последовательности и правильности выполнения технологических операций и технологии приготовления блюд из рыбы; -точность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; -точность соблюдения температурных режимов и санитарно-гигиенических требований; -точность определения готовности блюд из рыбы; -правильность проведения бракеража готовых блюд из рыбы, обоснованность 	<p>Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет</p>

	<p>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>ПК 1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 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 дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>- обоснованность выбора посуды и температурного режима для хранения обработанного мяса и полуфабрикатов из него</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 3. Готовить и</p>	<p>-обоснованность выбора и</p>	<p>Наблюдение в</p>

<p>оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>адекватность оценки годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления блюд из мяса;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 кар 	<p>процессе учебной практики Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 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, посуды, последовательности приготовления простых блюд из домашней птицы; -точность соблюдения технологии приготовления блюд из домашней птицы; -точность выполнения действий по приготовлению блюд из 	<p>Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет</p>

	<p>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 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> <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</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	<p>приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> -точность выполнения действий по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями; -правильность проведения бракеража готовой кулинарной продукции, -обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению; -обоснованность выбора режимов и условий хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи бутербродов и гастрономических продуктов порциями; -точность выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче бутербродов и гастрономических продуктов 	
<p>ПК 2. Готовить и оформлять салаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованность выбора и точность оценки годности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления салатов; точность расчета количества сырья и выхода салатов; -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, оформлению и отпуску салатов; -обоснованность выбора последовательности выполнения технологических операций при приготовлении салатов; -точность выполнения действий по приготовлению салатов; -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; 	<p>Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет</p>

	<p>-точность выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче салатов;</p> <p>-точность и правильность чтения технологических карт</p>	
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые холодные закуски</p> <p>ПК 4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<p>-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;</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 холодных блюд и закусок;</p> <p>-обоснованность выбора последовательности выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению простых холодных закусок и блюд;</p> <p>-правильность проведения бракеража холодных блюд и закусок,</p> <p>-обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованность выбора режимов и условий хранения холодных блюд и закусок;</p> <p>-обоснованность выбора посуды для отпуска, способов оформления и подачи холодных блюд и закусок;</p> <p>-точность выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче холодных блюд и закусок;</p> <p>-точность и правильность чтения технологических карт</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

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

Результаты обучения (освоенные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	---

профессиональные компетенции)		
ПК 1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	<p>-обоснованность выбора и точность оценки годности основных продуктов (плоды, ягоды, желеобразующие вещества и др.) и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к простым сладким блюдам;</p> <p>-обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления сладких блюд, 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 сладких блюд;</p> <p>-обоснованность выбора последовательности выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению сладких блюд;</p> <p>-точность определения степени готовности сладких блюд;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых сладких блюд;</p> <p>-обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованность выбора температурных режимов приготовления и хранения полуфабрикатов и готовых сладких блюд;</p> <p>-обоснованность выбора посуды для отпуска, способов оформления и подачи сладких блюд</p>	Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет
ПК 2. Готовить простые горячие напитки. ПК 3. Готовить и оформлять простые холодные напитки	<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</p>	Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет

	<p>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>	
--	---	--

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ 08
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ**

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>ПК 2. Готовить и оформлять основные мучные</p>	<p>- правильность выбора и точность органолептической оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий;</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики Дифференцированный зачет</p>

<p>кондитерские изделия ПК 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. ПК 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты ПК 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные ПК 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность последовательности выполнения технологических операций при подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий; - правильность организации рабочего места при приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий; - точность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий; -точность выполнения действий по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных мучных кондитерских изделий; -точность чтения технологических карт 	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> -участие в работе научно-студенческих обществ; -выступления на научно-практических конференциях; -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>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов</p>	<ul style="list-style-type: none"> -выбор и применение методов и способов решения типовых профессиональных задач, -оценка их эффективности и качества при выполнении лабораторно-практических работ, заданий по учебной и 	

ее достижения, определенных руководителем.	производственной практике, заданий для самостоятельной работы	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> -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 	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников (ФЗ, ГОСТ, СанПиН, сборников р-р, справочников, учебной и профессиональной литературы); -использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и при прохождении различных этапов производственной практики 	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ 	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,	<ul style="list-style-type: none"> -взаимодействие: -с обучающимися преподавателями, мастерами в ходе обучения, при проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий, 	

<p>руководством, клиентами</p>	<p>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>	