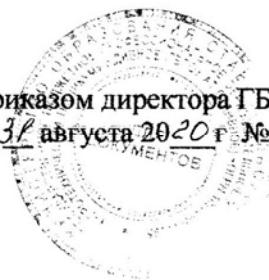


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

ПРИНЯТА:  
на заседании Педагогического совета  
ГБПОУ АТ с. Дивное  
Протокол № 1 от 28 августа 2020 г

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказом директора ГБПОУ АТ с. Дивное  
от 31 августа 2020 г № 115/О/Д




**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
(производственного обучения)  
по ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  
основной профессиональной образовательной программы  
по специальности среднего профессионального образования  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**ОДОБРЕНА**

на заседании Методического объединения  
ГБПОУ АТ с. Дивное

(наименование комиссии)

**Председатель Методического объединения  
ГБПОУ АТ с. Дивное**

 **Переверзева О.А.**  
Протокол №1 от «28» августа 2020г.

**ТВЕРЖДЕНО:**  
приказом № 165/ОД от «31» августа 2020г.



Разработчик: *Тимура Ольга Валерьевна, преподаватель  
ГБПОУ АТ с. Дивное*

Рецензент  
(внутренний)

*Переверзева Ольга Анатольевна, заместитель директора по учебно-  
работе ГБПОУ АТ с. Дивное*

соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации  
основной профессиональной образовательной программы подготовки  
по специальности среднего профессионального образования 19.02.10

## **Содержание**

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8

### **I. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **ПМ.01 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

#### **1.2.1. 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.

#### **1.2.2. 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 с фаршем.

#### **1.2.3. 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.

#### **1.2.4. 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.

#### **1.5.5. 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.

#### **1.5.6. 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.

#### **1.2.7. 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.

## 1.2. Цели учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и к ним;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, и соответствие их технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

### **Задачи учебной практики:**

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей междисциплинарных курсов, формирование профессионального мастерства по выполнению основных видов работ освоения оборудования техники средств механизации и автоматизации производства.

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

Всего часов - **36** часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики по ПМ.07 является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих.** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

1.	
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.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ темы	Наименование темы, содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих</b> <b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Вводное занятие.</b> Инструктаж по ТБ, охране труда. Подбор производственного инвентаря, посуды для обработки сырья. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	3
<b>Тема 2.1.</b>	Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных и изделий ,яиц, творога. теста.	3
<b>Тема 3.1.</b>	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование .Приготовление супов и соусов.	3
<b>Тема 4.2.</b>	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов для варки и припускания. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов для жарки основным способом и во фритюре. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов целиком, порционными кусками. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из филе рыбы с различными начинками. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	3

	Технология приготовления начинок для фарширования полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Приготовление кнельной массы. Фарширование кожи рыбы кнельной массой, придавая ей форму целой рыбы. Отсаживание кнельной рыбной массы из кондитерского мешка. Формование и замораживание рулетов для карпаччо.	
<b>Тема 5.1</b>	<p>Организация технологического процесса механической кулинарной обработки мяса и домашней птицы и субпродуктов птицы в заготовочных цехах предприятий общественного питания. Назначение, размещение, организация технологических процессов в цехах. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе. Методы обработки и подготовки домашней птицы и субпродуктов птицы при приготовлении сложных блюд.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы и субпродуктов птицы. Оттаивание, опаливание, потрошение, обсушивание. Способы заправки птицы.</p> <p>Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.</p> <p>Основные характеристики и пищевая ценность субпродуктов птицы. Определение доброкачественности.</p> <p>Требования к качеству субпродуктов.</p> <p>Подготовка утиной и гусиной печени для приготовления целиком, в рубленном виде</p> <p>Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<b>6</b>
<b>Тема 6.1</b>	<p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;</p> <p>требования к качеству холодных блюд и закусок;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>температуру подачи холодных блюд и закусок;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	<b>6</b>
<b>Тема 7.1.</b>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления,</p> <p>правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</p>	<b>6</b>

	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	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>
<b>Итого</b>		<b>36</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих.**

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

Программа учебной практики предполагает наличие

##### **учебного кулинарного цеха**

Технические средства обучения:

- компьютеры (для обучающихся и преподавателя);
- принтер, сканер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- наборы посуды, инвентаря, оборудования;
- электрическая плита;
- жарочный шкаф;
- холодильник;
- комплекты мебели

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения.**

##### **Основные источники:**

1. И.П.Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. «академия» 2015г.

Н.А.Анфимова «Кулинария. Повар», Москва, Издательский центр «Академия», 2015 г.

##### **Дополнительные источники:**

1. «Сервировка и этикет», АСТ-ПРЕСС книга, 2003г.
2. Н.М.Анисимова «Чувашская кухня», Чебоксары 1992г.
3. В.Шольникова «Миллион меню русской кухни», Москва 2003г.
4. Э.Меджитова «Русская кухня» Москва 2000г.
5. С.Н.Козлова «Кулинарная характеристика блюд», Москва 2006г.
6. В.И.Трофимова «Сборник рецептов общественного питания», Москва «Экономика», 1965год.
7. С.И.Ищенко «Полный рецептурный кулинарный справочник», Москва 2003г. (3 тома)
8. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: уч.пособие для НПО/ Н.Э.Харченко.-2 изд.,-М.; Изд.центр «Академия», 2006г.
9. В.П.Андронов «Производственное обучение по профессии Повар», Москва «Академия НПО общественное питание», 2006г. (4 тома)
10. Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», «Академия НПО общественное питание», 2006г. (10учебников)
11. Т.И.Шестакова «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2004г.

##### **1. Электронные ресурсы:**

1. Приготовление соусов. <http://kulinaro.ru>, [Good-Cook.ru](http://Good-Cook.ru), [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru)
2. <http://povar.ru/>. Все рецепты.
3. Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/>
4. Кулинарный форум. <http://www.happycook.ru/>.
5. Супы. Соусы. <http://www.vkysni-sup.ru/> h

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин общепрофессионального цикла и профессионального циклов:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Физиология питания .

Организация хранения и контроль запасов сырья.

МДК07.01.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе ГБПОУ «Агротехнический техникум», расположенной по адресу: с. Дивное, ул. Вокзальная, 16, рассредоточено, чередуясь с теоретическими и практическими занятиями в 3-4 семестрах.

В целях реализации компетентного подхода при прохождении практики предусматривается использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разборка конкретных ситуаций, групповых дискуссий).

Аттестация учебной практики проводится в виде выполнения и защиты практической работы и дифференцированного зачёта.

Аттестация по модулю ПМ.7 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих» проводится в виде квалификационного экзамена в 8-ом семестре.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих.**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ.	Знание ассортимента, товароведной характеристики и требований к качеству различных видов овощей и грибов, приправ, приностей. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, приностей; правила их безопасного использования. Приготовление полуфабрикатов различной формы нарезки. Рациональное использование отходов. Режимы хранения и реализации.	<i>Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.</i>
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- соблюдение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов. - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	<i>Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессиональн ого модуля.</i>
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций; - рациональное использование сырья - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	<i>Комплексный экзамен по модулю.</i>
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	- соблюдение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, риса, простые блюда из бобовых и кукурузы - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>- правила порционирования, оформления и подачи блюд.</li> </ul>	
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- рациональное использование сырья - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>- правила порционирования, оформления и подачи блюд.</li> </ul>	
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления блюд из яиц и творога;</li> <li>- рациональное использование сырья - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>- правила порционирования, оформления и подачи блюд.</li> </ul>	
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- рациональное использование сырья - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>- правила порционирования, оформления и подачи блюд.</li> </ul>	
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления бульонов и отваров;</li> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь</li> <li>- соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>- правила порционирования, оформления и подачи блюд.</li> </ul>	
ПК 3.2. Готовить простые супы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления простых супов;</li> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь</li> <li>- соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>- правила порционирования, оформления и подачи блюд.</li> </ul>	
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты</li> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь</li> <li>- соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> </ul>	

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных и горячих соусов;</li> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь</li> <li>- соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>- правила порционирования и подачи блюд.</li> </ul>	
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом;</li> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь</li> <li>- соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> </ul>	
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь</li> <li>- соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>- правила формовки полуфабрикатов.</li> </ul>	
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления блюд из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь</li> <li>- соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>- правила порционирования, оформления и подачи блюд.</li> </ul>	
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологического процесса подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь</li> <li>- соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> </ul>	
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь</li> <li>- соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>- правила формовки полуфабрикатов.</li> </ul>	



ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	<p>соблюдение технологического процесса приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь</li> <li>- соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>- правила порционирования, оформления и подачи блюд.</li> </ul>	
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	<p>соблюдение технологического процесса приготовления простых блюд из домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь</li> <li>- соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>- правила порционирования, оформления и подачи блюд.</li> </ul>	
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<p>соблюдение технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь</li> <li>- соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>- правила порционирования, оформления и подачи блюд.</li> </ul>	
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	<p>соблюдение технологического процесса приготовления салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь</li> <li>- соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>- правила порционирования, оформления и подачи блюд.</li> </ul>	
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<p>соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь</li> <li>- соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>- правила порционирования, оформления и подачи блюд.</li> </ul>	

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных блюд; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных и горячих сладких блюд; - рациональное использование сырья ; - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	соблюдение технологического процесса приготовления простых горячих напитков; - рациональное использование сырья; - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных напитков; - рациональное использование сырья; - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования и подачи блюд.	

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

### Результаты обучения

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-возможность участия в работе предметного кружка, творческого кружка	-тестирование, -наблюдение, -характеристика с производства
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-составление инструкционных и (или) инструкционно-технологических карт -выполнение производственных заданий -самоконтроль при выполнении учебных и производственных заданий	-самостоятельная работа; -экспертная оценка выполнения практического задания; -экспертная оценка на

		практических занятиях; -экзамен
Анализировать рабочую ситуацию	-выбор и подготовка соответствующих инструментов, материалов, оборудования, средств защиты; -самоконтроль в процессе выполнения работы; -оценка качества выполняемых и выполненных работ; -исправления устранимых дефектов;	-тестирование -экспертная оценка выполнения практического задания; -экспертная оценка на практических занятиях; -наблюдение мастера; -выполнение практических квалификационных работ; -итоговая аттестация
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-умение работать с учебной, справочной и технической литературой; - выполнение рефератов; - выполнение докладов;	- тестирование; - контрольная работа; -защита рефератов; - заслушивание и обсуждение докладов;
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- создание презентаций; -владение поисковыми системами в сети интернет; -получение необходимой информации из электронных учебников и обучающих программ;	-защита презентаций; -компьютерное тестирование; -экспертная оценка;
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-выполнение работ в малых группах, звеньях, бригадах; -формирование коммуникативных способностей (в общении с коллегами, руководством, клиентами) -создание толерантного пространства в коллективе;	-самостоятельная работа; -экспертная оценка выполнения практического задания; -экспертная оценка на практических занятиях; -наблюдение; -характеристика с производственной практики; -тестирование
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- обоснованность выбора производственного оборудования и инвентаря, соблюдая требования техники безопасности и санитарных норм.	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях;
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-формирование основ начальной военной подготовки; -применение профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности	-анкетирование; -тестирование; -зачетное задание;