

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №\_\_  
к ООП ППКРС по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства

«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»

Ю. Михайлова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ  
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Тюмень 2020

Рабочая программа УП.01.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюст России от 22 декабря 2016 г. № 44898); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Шавкунова Вера Александровна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,  
экономика и управление»  
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа практики обеспечивает подготовку квалифицированных рабочих, служащих для освоения квалификации Повар, кондитер и основного вида деятельности ВД.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

### 1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: ПО.1 подготовке, уборке рабочего места; ПО.2 подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Умения: У.1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, Подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт: ПО.3 обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; Умения: У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Практический опыт: ПО.4 приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; Умения: У.3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения

<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт:          ПО.4 приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;          ПО.5 ведении расчетов с потребителями.          Умения:          У.3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>
---	---

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия; определить необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> </ul>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>

социального и культурного контекста.	
ОК 06. Проявлять гражданско-Патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	– описывать значимость своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</li> </ul>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение</li> </ul>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</li> </ul>

1.3. Количество часов на освоение программы УП.01.01 Учебная практика:

Всего - 72 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		6	
Задание 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- выполнить санитарные нормы и условия хранения сырья и полуфабрикатов, состояния оборудования, инвентаря, посуды;</li> <li>- применить охрану труда и технику безопасности при работе в заготовочных цехах и эксплуатации механического оборудования, инвентаря.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, У.1
Тема 2. Первичная кулинарная обработка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов для разнообразной кулинарной продукции		12	
Задание 2.1. Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых овощей, грибов. Обработка томатных, десертных овощей, зелени.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- осуществить мытье, сортировку, калибровку клубнеплодов, корнеплодов, капустных, томатных, десертных, луковых овощей и грибов;</li> <li>- применить механическую обработку.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, У.1, У.2
Задание 2.2. Нарезка овощей различными способами, подготовка овощей к фаршированию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- нарезать овощи (простыми и фигурными способами);</li> <li>- подготовить овощи к фаршированию (капусты белокочанной, кабачков, баклажанов, перцев).</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, У.1, У.2
Тема 3. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для разнообразной кулинарной продукции		18	

Задание 3.1. Обработка (разделка) рыбы, рыбного сырья и морепродуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- механически обработать рыбу;</li> <li>- использовать общие приемы приготовления рыбных полуфабрикатов;</li> <li>- сделать органолептическую оценку качества полуфабрикатов.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.4, У.1, У.3
Задание 3.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья основным способом и во фритюре, запекания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- обработать механически рыбу;</li> <li>- использовать общие приемы приготовления полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- сделать органолептическую оценку качества рыбных полуфабрикатов.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.4, У.1, У.3
Задание 3.3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Подготовка рыбы к фаршированию, приготовление щуки фаршированной.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- обработать механически рыбу и приготовить рыбную котлетную массу;</li> <li>- использовать общие приемы приготовления рыбных полуфабрикатов;</li> <li>- использовать общие приемы подготовки и приготовления щуки, фаршированной;</li> <li>- сделать органолептическую оценку качества рыбных полуфабрикатов из котлетной массы.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.4, У.1, У.3
Тема 4. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для разнообразной кулинарной продукции		18	
Задание 4.1. Первичная обработка говядины изготовление полуфабрикатов; мясо шпигованное, гуляш, азу, антрекот, бефстроганов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- разморозить, очистить, разделить на пласты мясо говядины;</li> <li>- нарезать полуфабрикаты.</li> <li>- сделать органолептическую оценку качества мясных полуфабрикатов из говядины.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.4, ПО.5, У.1, У.3
Задание 4.2. Первичная обработка свинины и баранины, изготовление полуфабрикатов; эскалоп, шницель,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- разморозить, очистить, разделить на пласты мясо свинины и баранины;</li> <li>- нарезать полуфабрикаты.</li> <li>- сделать органолептическую оценку качества мясных полуфабрикатов из свинины и баранины.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.4, ПО.5, У.1, У.3



поджарка, плов.			
Задание 4.3. Первичная обработка субпродуктов, изготовление полуфабрикатов из субпродуктов; печень – по-строгановски, печень жареная. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее; котлеты, биточки, зразы, тефтели	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- разморозить, очистить, разделить на пласты субпродукты;</li> <li>- нарезать полуфабрикаты;</li> <li>- разделить на чистое филе;</li> <li>- пропустить через мясорубку;</li> <li>- соединить с хлебом и специями;</li> <li>- перемешать и выбить;</li> <li>- разделить на порции и формовать полуфабрикаты;</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.4, ПО.5, У.1, У.3
Тема 5. Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для разнообразной кулинарной продукции.		18	
Задание 5.1. Первичная обработка птицы, заправка птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- обработать механически птицу;</li> <li>- заправить общими приемами птицу;</li> <li>- сделать органолептическую оценку качества птицы;</li> <li>- использовать общие приемы приготовления полуфабрикатов из птицы.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.4, ПО.5, У.1, У.3
Задание 5.2. Первичная обработка птицы изготовление полуфабрикатов из птицы; рагу, плов, котлеты панированные, шницель столичный, котлеты по-киевски, п/ф из котлетной массы; котлеты, биточки, котлеты Пожарские.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- обработать механически птицу;</li> <li>- заправить общими приемами птицу;</li> <li>- сделать органолептическую оценку качества птицы;</li> <li>- использовать общие приемы приготовления полуфабрикатов из птицы.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.4, ПО.5, У.1, У.3

Задание 5.3. Первичная обработка кролика, изготовление полуфабрикатов из кролика целые тушки, рагу, плов, котлеты панированные, шницель столичный, п/ф из котлетной массы; котлеты, биточки, тефтели.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- обработать механически кролика;</li> <li>- заправить общими приемами кролика;</li> <li>- сделать органолептическую оценку качества кролика;</li> <li>- использовать общие приемы приготовления полуфабрикатов из кролика.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.4, ПО.5, У.1, У.3
	ИТОГО	72	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием мастерской «Поварское дело».

Мастерская «Поварское дело», оснащенная оборудованием:

весы настольные электронные Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); фритюрница; стол производственный (полка сплошная нерж, борт, каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600\*600\*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600х600х860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800\*600\*850 мм); стол производственный с моечной ванной (ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500\*400\*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000\*600\*850 мм, двери распашные, без задней стенки); стеллаж 4-х уровневый (стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки – уголок нерж. 800\*500\*1800 мм).

#### 3.2. Требования к реализации программы по практике

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом. Обучающиеся предоставляют по результатам практики дневник по практике.

Итогом учебной практики является оценка профессиональных компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

#### 3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.

11. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

13. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

14. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### Электронные издания (ресурсы):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

##### 4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами Практический опыт: ПО.1 подготовке, уборке рабочего места; ПО.2 подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Умения: У.1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	<ul style="list-style-type: none"><li>- проверяет органолептическим способом годность овощей и грибов;</li><li>- выбирает производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов;</li><li>- обрабатывает различными методами овощи и грибы;</li><li>- нарезает и формует традиционные виды овощей и грибов;</li><li>- охлаждает и замораживает нарезанные овощи и грибы;</li><li>- проверяет органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li><li>- выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</li><li>- проверяет органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li><li>- выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</li></ul>	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 1.1 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 1.2. Осуществлять обработку, Подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного	<ul style="list-style-type: none"><li>- проверяет органолептическим способом годность овощей и грибов;</li><li>- выбирает производственный инвентарь и оборудование для</li></ul>	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1,

<p>сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения приправ;</p>	<p>обработки овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывает различными методами овощи и грибы;</li> <li>- нарезает и формует традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>- охлаждает и замораживает нарезанные овощи и грибы;</li> <li>- проверяет органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</li> <li>- проверяет органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>- выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</li> </ul>	<p>2.1, 2.2.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверяет органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>- выбирает производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов;</li> <li>- обрабатывает различными методами овощи и грибы;</li> <li>- нарезает и формует традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>- охлаждает и замораживает нарезанные овощи и грибы;</li> <li>- проверяет органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</li> <li>- проверяет органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>- выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1, 3.1-3.3.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

	блюд из рыбы	
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ПО.5 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверяет органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>- выбирает производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов;</li> <li>- обрабатывает различными методами овощи и грибы;</li> <li>- нарезает и формует традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>- охлаждает и замораживает нарезанные овощи и грибы;</li> <li>- проверяет органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</li> <li>- проверяет органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>- выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1, 4.1-4.3, 5.1-5.3.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

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

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определяет этапы решения задачи;</li> <li>- выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составляет план действий;</li> <li>- определяет необходимые ресурсы;</li> <li>- владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализует составленный план;</li> </ul>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной практики



	оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет задачи для поиска информации;</li> <li>- определяет необходимые источники информации;</li> <li>- планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию;</li> <li>- выделяет наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивает практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформляет результаты поиска</li> </ul>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применяет современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной практики
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организует работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</li> </ul>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывает значимость своей профессии</li> </ul>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает нормы экологической безопасности;</li> <li>- определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</li> </ul>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной практики

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использует современное программное обеспечение</li> </ul>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной практики
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной практики