

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»**

2020 г.

Программа учебной и производственной практик по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии «Повар») разработана на основе на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик:

ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

**Разработчик:**

Шляпникова Людмила Викторовна, мастер производственного обучения, первая кв. категория

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

## Содержание

1	Паспорт программы учебной и производственной практик	4
2	Учебная и производственная практики по профессиональным модулям	8
3	Материально-техническое обеспечение учебной и производственной практик	24
4	Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной практик	25
5	Информационное обеспечение обучения	28

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной и производственной практик является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: Повар и основных видов деятельности (ВД):

ВД 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### **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.

### **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.

### **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.

### **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.

### **5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

### **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.

### **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.

Рабочая программа учебной и производственной практики может быть использована в очной форме обучения для всех типов и видов образовательных учреждений реализующих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:  
на базе основного общего образования – 3 года 10 мес. обучения.

### **1.2. Цель учебной практики:**

Формирование у обучающихся первичных практических умений реализуемых в рамках профессионального модуля ПКРС СПО.

### **Цель производственной практики:**

Формирование общих и профессиональных компетенций в условиях реального производства.

### **1.3. Формы контроля:**

учебная практика – дифференцированный зачет;

производственная практика - дифференцированный зачет.

### **Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик**

Всего 216 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (по профессии «Повар»)

учебная практика 108 часов; производственная практика 108 часов;

### **1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта**

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональные компетенции (ПК)
6821 Пекарь	<b>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- составление рецептуры хлебобулочных изделий</li><li>- подбор и подготовка сырья исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</li><li>- формовка хлебобулочных изделий</li><li>- выпечка хлебобулочных изделий</li><li>- презентация и продажа хлебобулочных изделий</li></ul>	ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.
	<b>Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей</b>	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заказ, получение организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря</li> <li>- организация равботы пекарей</li> </ul> <p>Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе пекарей</p> <p><b>Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование процессов хлебобулочного производства</li> <li>- организация и координация процессов хлебобулочного производства</li> <li>- контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства</li> </ul>		
549 Кондитер	<p><b>Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</li> <li>- изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</li> </ul>	ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.
	<p><b>Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</li> </ul> <p>Организация работы бригады кондитеров</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль работы подчиненных и</li> </ul>	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.

	<p>подготовка отчетности о работе бригады кондитеров</p> <p><b>Управление текущей деятельностью кондитерского цеха</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование процессов кондитерского цеха</li> <li>- организация и координация процессов кондитерского цеха</li> <li>- контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха</li> </ul>		
--	--	--	--

## 2. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### 1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированность профессиональных компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.



## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля раздел, тема	Кол-во часов	Код ПК	Наименование ПК	Виды работ	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
<b>1. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	18	ПК 01	Приготовление блюд из овощей и грибов			проверяет органолептическим способом годность овощей и грибов;
<b>Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов</b>	6					выбирает производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов в соответствии с технологией приготовления;
1. Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов Механическая кулинарная обработка капустных, луковых, листовых, тыквенных и томатных овощей	6	ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки овощей и плодов различных групп Выполнение нарезки овощей и плодов простыми и сложными способами нарезки Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки консервированных овощей и грибов Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки и нарезки грибов Выполнение фарширования овощей различных групп	2	обрабатывает различными методами овощи и грибы;
<b>Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов</b>	12					нарезает и формирует традиционные виды овощей и грибов;
1. Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, жареных овощей	6	ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Приготовление блюда «Картофель отварной» Приготовление блюда «Картофельное пюре» Приготовление блюда «Морковь припущенная» Приготовление блюда «Овощи припущенные» Приготовление блюда «Картофель жареный основным способом» Приготовление блюда «Картофель жареный во фритюре» Приготовление блюда «Котлеты картофельные» Приготовление блюда «Котлеты морковные»	2	охлаждает и замораживает нарезанные овощи и грибы;
2. Приготовление блюд и гарниров из тушеных, запечённых, фаршированных овощей	6			Приготовление блюда «Капуста тушеная» Приготовление блюда «Рулет картофельный» Приготовление блюда «Запеканка картофельная» Приготовление блюда «Голубцы овощные»	2	готовит блюда из овощей и грибов;

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	12	ПК 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			проверяет органолептическим способом качество зерновых и молочных
Раздел 1. Приготовление, оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы Раздел 2. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	18					продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;  выбирает производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
1 Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	6	ПК 2.1.  ПК 2.2. ПК 2.3.	<p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<p>Приготовление блюда «Каша гречневая рассыпчатая» Приготовление блюда «Каша перловая рассыпчатая» Приготовление блюда «Каша пшенная вязкая» Приготовление блюда «Каша рисовая вязкая» Приготовление блюда «Каша ячневая вязкая» Приготовление блюда «Каша пшеничная вязкая» Приготовление блюда «Каша манная жидкая» Приготовление блюда «Запеканка рисовая» Приготовление блюда «Биточки манные»</p> <p>Приготовление блюда «Макароны отварные с жиром» Приготовление блюда «Макароны отварные с сыром» Приготовление блюда «Макароны отварные с грибами» Приготовление блюда «Макароны отварные с овощами» Приготовление блюда «Макаронник» Приготовление блюда «Макароны запеченные с яйцом» Приготовление блюда «Макароны с сыром»</p>	2	готовит и оформляет блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
Раздел 3. Приготовление, оформление простых блюд из яиц и творога Раздел 4. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем	6					

Приготовление блюд из вареных, жареных яиц Приготовление блюд из творога Приготовление пельменей и вареников	6	ПК 2.4. ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога  Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Приготовление блюда «Яйца вареные» Приготовление блюда «Яичница глазунья натуральная» Приготовление блюд «Омлет натуральный» Приготовление блюд «Омлет натуральный» (запеченный) Приготовление блюда «Сырники из творога» Приготовление блюда «Запеканка из творога» Приготовление блюда «Вареники ленивые»  Приготовление блюда «Пельмени отварные» Приготовление блюда «Вареники с картофельным фаршем» Приготовление блюда «Вареники с творожным фаршем» Приготовление блюда «Вареники с капустой»	2	
<b>3.Приготовление супов и соусов</b>	30	ПК 03	Приготовление супов и соусов			проверяет органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
<b>Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров</b> <b>Раздел 2. Приготовление простых супов</b>	6					
Приготовление щей, борщей	6	ПК 3.1. ПК 3.2.	Готовить бульоны и отвары  Готовить простые супы	Приготовление супа «Щи из свежей капусты с картофелем» Приготовление супа «Борщ со свежей капустой и картофелем»	2	выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;  использует различные технологии
Приготовление рассольников, солянок	42			Приготовление супа «Рассольник домашний» Приготовление супа «Рассольник Ленинградский» Приготовление супа «Солянка мясная сборная» Приготовление супа «Солянка домашняя»	2	
Приготовление картофельных супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	6			Приготовление супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками» Приготовление супа «Суп картофельный с крупой» Приготовление супа «Суп картофельный с бобовыми» Приготовление супа «Суп картофельный с макаронными изделиями» Приготовление супа «Суп крестьянский»	2	
Приготовление молочных, сладких и холодных супов	6			Приготовление супа «Суп молочный с макаронными изделиями» Приготовление супа «Суп молочный с крупой» Приготовление супа «Окрошка мясная» Приготовление супа «Борщ холодный» Приготовление супа «Свекольник холодный» Приготовление супа «Суп из свежих яблок» Приготовление супа «Суп из свежих груш» Приготовление супа «Суп из апельсинов» Приготовление супа «Суп из мандаринов»	2	

<b>Раздел 3. Приготовление простых холодных и горячих соусов</b>	<b>6</b>					приготовления и оформления основных супов и соусов;
1.Приготовление соуса красного основного и соус белого основного 2.Приготовление молочных, сметанных и грибных соусов. 3.Приготовление простых холодных соусов	6	ПК 3.3.  ПК 3.4.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.  Готовить простые холодные и горячие соусы	Приготовление блюда « Соус красный основной» Приготовление блюда «Соус белый основной» Приготовление блюда «Соус сметанный натуральный» Приготовление блюда «Соус молочный» Приготовление блюда «Заправка салатная»	2	оценивает качество готовых блюд;  охлаждает, замораживает, размораживает и разогревает отдельные компоненты для соусов.
<b>4. Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>18</b>	ПК 04	Приготовление блюд из рыбы			проверяет органолептическим способом
<b>Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из нее</b> <b>Раздел 2. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы</b>	<b>6</b>					качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	<b>6</b>	ПК 4.1.  ПК 4.1.  ПК 4.2.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.  Производить обработку рыбы с костным скелетом  Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки, запекания Приготовление блюда «Рыба (филе) отварная» Приготовление блюда «Рыба (наплавованная кусками) отварная» Приготовление блюда «Рыба (филе) припущенная» Приготовление блюда «Рыба припущенная в молоке»		выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
Приготовление блюд из жареной и запечённой рыбы				Приготовление блюда «Рыба жареная» Приготовление блюда «Рыба, жареная во фритюре» Приготовление блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе» Приготовление блюда «Рыба, запеченная в молочном соусе»		использует различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6	ПК 4.3.	Готовить и	Приготовление блюда «Котлеты рыбные» Приготовление блюда «Биточки из рыбы»		оценивает качество

			оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	Приготовление блюда «Тефтели рыбные» Приготовление блюда «Фрикадельки рыбные с томатным соусом»	2	готовых блюд.
<b>5.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>18</b>	ПК 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			проверяет органолептическим способом
<b>Раздел 1.Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b> <b>Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов</b>	<b>30</b>					качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
Приготовление блюд из мяса мелкими кусками	6	ПК 5.1.  ПК 5.2.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Приготовление блюда «Бефстроганов» Приготовление блюда «Поджарка» Приготовление блюда «Жаркое по-домашнему» Приготовление блюда «Гуляш» Приготовление блюда «Азу» Приготовление блюда «Плов»	2	выбирает производственный инвентарь и оборудование для
Приготовление блюд из котлетной массы и запеченного мяса	6	ПК 5.3.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Приготовление блюда «Запеканка картофельная с мясом» Приготовление блюда «Макаронник с мясом» Приготовление блюда «Голубцы» Приготовление блюда «Бифштекс» Приготовление блюда «Котлеты, биточки» Приготовление блюда «Тефтели»	2	приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
			Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	Приготовление блюда «Бифштекс» Приготовление блюда «Шницель натурально-рубленый» Приготовление блюда «Люля-кебаб» Приготовление блюда «Котлеты, биточки» Приготовление блюда «Зразы рубленые» Приготовление блюда «Тефтели» Приготовление блюда «Печень жареная» Приготовление блюда «Печень по-стогановски» Приготовление блюда «Гуляш из сердца»	2	использует различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
<b>Раздел 2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.</b> <b>Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.</b>	<b>6</b>					оценивает качество готовых блюд.

1. Приготовление блюд из отварной , жареной и тушеной птицы	6	ПК 5.4.		Приготовление блюда «Птица тушенная в соусе» Приготовление блюда «Рагу из птицы» Приготовление блюда «Плов из птицы» Приготовление блюда «Птица по-домашнему» Приготовление блюда «Котлеты рубленые из птицы»	2	
<b>ПМ 06. Приготовление холодных блюд и закусок</b>	<b>6</b>					проверяет органолептический способ
<b>Раздел 1. Приготовление бутербродов и гастрономических закусок порциями</b> <b>Раздел 2. Приготовление и оформление салатов</b> <b>Раздел 3. Приготовление и оформление холодных закусок и блюд.</b>	6					качество гастрономических продуктов;  выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
Приготовление бутербродов и гастрономических закусок порциями, салатов из сырых овощей , салатов из вареных овощей Приготовление и оформление овощных, мясных, рыбных блюд и закусок	6	ПК 6.1. ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями  Готовить и оформлять салаты Готовить и оформлять простые холодные закуски  Готовить и оформлять простые холодные блюда	Приготовление бутербродов с сыром Приготовление бутербродов с мясными гастрономическими продуктами Приготовление закрытых бутербродов с мясными гастрономическими продуктами Приготовление закрытых бутербродов с сыром Приготовление салата из свежих огурцов Приготовление салата из свежих помидоров Приготовление салата из свежих помидоров и огурцов Приготовление салата «Витаминный» Приготовление салата из белокочанной капусты Приготовление салата «Винегрет овощной» Приготовление салата «Мясной» Приготовление салата «Столичный» Приготовление закуски «Сельдь с картофелем» Приготовление закуски «Сельдь с гарниром» №1 Приготовление закуски «Сельдь с гарниром» №2 Приготовление закуски «Сельдь с луком» Приготовление блюда «Икра овощная» Приготовление блюда «Редька с маслом или сметаной»	2	использует различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  оценивает качество холодных блюд и закусок;  выбирает способы хранения с соблюдением температурного режима.

ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков	6	ПК 07	Приготовление сладких блюд и напитков			проверяет органолептическим способом качество
Раздел 1. Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд Раздел 2. Приготовление и оформление горячих и холодных напитков	30					продуктов; выбирает производственный инвентарь и оборудование для
Приготовление желе, приготовление горячих сладких блюд Приготовление компотов, киселей Приготовление горячих напитков Приготовление холодных напитков	6	ПК 7.1. ПК 7.2.  ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда Готовить простые горячие напитки  Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Приготовление блюда «Компот из свежих плодов» Приготовление блюда «Компот из сухофруктов» Приготовление блюда «Компот из консервированных плодов» Приготовление блюда «Компот из замороженных ягод» Приготовление блюда «Компот из сухих ягод» Приготовление блюда «Кисель из свежих ягод» Приготовление блюда «Кисель из яблок» Приготовление блюда «Кисель молочный» Приготовление блюда «Кисель из кураги» Приготовление блюда Кисель из сока плодового» Приготовление блюда «Желе из свежих ягод» Приготовление блюда «Желе из цитрусовых» Приготовление блюда «Желе из молока» Приготовление блюда «Желе яблочное» Приготовить яблоки печеные Приготовление блюда «Чай черный с сахаром» Приготовление блюда «Чай зеленый с сахаром» Приготовление блюда «Кофе черный» Приготовление блюда «Какао с молоком» Приготовление напитков «Лимонный»	2	приготовления холодных и горячих сладких блюд;  использует различные технологии приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд; оценивает качество холодных и горячих сладких блюд; выбирает способы хранения с соблюдением температурного режима.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля раздел, тема	Кол- во часов	Код ПК	Наименование ПК	Виды работ	Уров- ень освое- ния	Показатели освоения ПК
<b>ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>18</b>	ПК 01	Приготовление блюд из овощей и грибов			проверяет органолептическим способом годность овощей и грибов;
<b>Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов</b>	6					выбирает производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов в соответствии с технологией приготовления;
1. Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов Механическая кулинарная обработка капустных, луковых, листовых, тыквенных и томатных овощей	6	ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ.	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки овощей и плодов различных групп Выполнение нарезки овощей и плодов простыми и сложными способами нарезки Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки консервированных овощей и грибов Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки и нарезки грибов Выполнение фарширования овощей различных групп	2	обрабатывает различными методами овощи и грибы;
<b>Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов</b>	12					нарезает и формирует традиционные виды овощей и грибов;
1. Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных, жареных овощей	6	ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Приготовление блюда «Картофель отварной» Приготовление блюда «Картофельное пюре» Приготовление блюда «Морковь припущенная» Приготовление блюда «Овощи припущенные» Приготовление блюда «Картофель жареный основным способом» Приготовление блюда «Картофель жареный во фритюре» Приготовление блюда «Котлеты картофельные» Приготовление блюда «Котлеты морковные»	2	охлаждает и замораживает нарезанные овощи и грибы;
2. Приготовление блюд и гарниров из тушеных,	6			Приготовление блюда «Капуста тушеная» Приготовление блюда «Рулет картофельный»	2	готовит блюда



запечённых, фаршированных овощей				Приготовление блюда «Запеканка картофельная» Приготовление блюда «Голубцы овощные»		из овощей и грибов;
<b>ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>12</b>	ПК 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			проверяет органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
<b>Раздел 1. Приготовление, оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы</b> <b>Раздел 2. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий</b>						выбирает производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
1 Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	6	ПК 2.1.  ПК 2.2. ПК 2.3.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.  Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Приготовление блюда «Каша гречневая рассыпчатая» Приготовление блюда «Каша перловая рассыпчатая» Приготовление блюда «Каша пшенная вязкая» Приготовление блюда «Каша рисовая вязкая» Приготовление блюда «Каша ячневая вязкая» Приготовление блюда «Каша пшеничная вязкая» Приготовление блюда «Каша манная жидкая» Приготовление блюда «Запеканка рисовая» Приготовление блюда «Биточки манные»  Приготовление блюда «Макароны отварные с жиром» Приготовление блюда «Макароны отварные с сыром» Приготовление блюда «Макароны отварные с грибами» Приготовление блюда «Макароны отварные с овощами» Приготовление блюда «Макаронник» Приготовление блюда «Макароны запеченные с яйцом» Приготовление блюда «Макароны с сыром»	2	готовит и оформляет блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
<b>Раздел 3. Приготовление, оформление простых блюд из яиц и творога</b> <b>Раздел 4. Приготовление и</b>	<b>6</b>					

оформление простых мучных блюд из теста с фаршем						
Приготовление блюд из вареных, жареных яиц Приготовление блюд из творога Приготовление пельменей и вареников	6	ПК 2.4. ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога  Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Приготовление блюда «Яйца вареные» Приготовление блюд а «Яичница глазунья натуральная» Приготовление блюд а «Омлет натуральный» Приготовление блюд а «Омлет натуральный» (запечённый) Приготовление блюда «Сырники из творога» Приготовление блюда «Запеканка из творога» Приготовление блюда «Вареники ленивые»  Приготовление блюда «Пельмени отварные» Приготовление блюда «Вареники с картофельным фаршем» Приготовление блюда «Вареники с творожным фаршем» Приготовление блюда «Вареники с капустой»	2	
<b>ПМ 03.Приготовление супов и соусов</b>	<b>30</b>	ПК 03	Приготовление супов и соусов			проверяет органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
<b>Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров</b> <b>Раздел 2. Приготовление простых супов</b>	<b>6</b>					
Приготовление щей, борщей	6	ПК 3.1. ПК 3.2.	Готовить бульоны и отвары  Готовить простые супы	Приготовление супа «Щи из свежей капусты с картофелем» Приготовление супа «Борщ со свежей капустой и картофелем»	2	выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
Приготовление рассольников, солянок	6			Приготовление супа «Рассольник домашний» Приготовление супа «Рассольник Ленинградский» Приготовление супа «Солянка мясная сборная» Приготовление супа «Солянка домашняя»	2	
Приготовление картофельных супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	6			Приготовление супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками» Приготовление супа «Суп картофельный с крупой» Приготовление супа «Суп картофельный с бобовыми» Приготовление супа «Суп картофельный с макаронными изделиями» Приготовление супа «Суп крестьянский»	2	
Приготовление молочных, сладких и холодных супов	6			Приготовление супа «Суп молочный с макаронными изделиями» Приготовление супа «Суп молочный с крупой» Приготовление супа «Окрошка мясная» Приготовление супа «Борщ холодный» Приготовление супа «Свекольник холодный» Приготовление супа «Суп из свежих яблок» Приготовление супа «Суп из свежих груш»	2	

				Приготовление супа «Суп из апельсинов» Приготовление супа «Суп из мандаринов»		использует различные технологии
<b>Раздел 3. Приготовление простых холодных и горячих соусов</b>	<b>6</b>					приготовления и оформления основных супов и соусов;
1.Приготовление соуса красного основного и соус белого основного 2.Приготовление молочных, сметанных и грибных соусов. 3.Приготовление простых холодных соусов	6	ПК 3.3.  ПК 3.4.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.  Готовить простые холодные и горячие соусы	Приготовление блюда « Соус красный основной» Приготовление блюда «Соус белый основной» Приготовление блюда «Соус сметанный натуральный» Приготовление блюда «Соус молочный» Приготовление блюда «Заправка салатная»	2	оценивает качество готовых блюд;  охлаждает, замораживает, размораживает и разогревает отдельные компоненты для соусов.
<b>ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>18</b>	ПК 04	Приготовление блюд из рыбы			проверяет органолептическим способом
<b>Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из нее</b> <b>Раздел 2. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы</b>	<b>6</b>					качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	<b>6</b>	ПК 4.1.  ПК 4.1.  ПК 4.2.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.  Производить обработку рыбы с костным скелетом  Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки, запекания Приготовление блюда «Рыба (филе) отварная» Приготовление блюда «Рыба (наплавованная кусками) отварная» Приготовление блюда «Рыба (филе) припущенная» Приготовление блюда «Рыба припущенная в молоке»		выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
Приготовление блюд из жареной и запечённой рыбы				Приготовление блюда «Рыба жареная» Приготовление блюда «Рыба, жареная во фритюре» Приготовление блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе» Приготовление блюда «Рыба, запеченная в молочном соусе»		использует различные технологии приготовления и оформления

Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6	ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	Приготовление блюда «Котлеты рыбные» Приготовление блюда «Биточки из рыбы» Приготовление блюда «Тефтели рыбные» Приготовление блюда «Фрикадельки рыбные с томатным соусом»	2	блюд из рыбы оценивает качество готовых блюд.
<b>ПМ05.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>18</b>	ПК 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			проверяет органолептическим способом
<b>Раздел 1.Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b> <b>Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов</b>	<b>30</b>					качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
Приготовление блюд из мяса мелкими кусками	6	ПК 5.1.  ПК 5.2.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Приготовление блюда «Бефстроганов» Приготовление блюда «Поджарка» Приготовление блюда «Жаркое по-домашнему» Приготовление блюда «Гуляш» Приготовление блюда «Азу» Приготовление блюда «Плов»	2	выбирает производственный инвентарь и оборудование для
Приготовление блюд из котлетной массы и запеченного мяса	6	ПК 5.3.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Приготовление блюда «Запеканка картофельная с мясом» Приготовление блюда «Макаронник с мясом» Приготовление блюда «Голубцы» Приготовление блюда «Бифштекс» Приготовление блюда «Котлеты, биточки» Приготовление блюда «Тефтели»	2	приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
			Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	Приготовление блюда «Бифштекс» Приготовление блюда «Шницель натурально-рубленый» Приготовление блюда «Люля-кебаб» Приготовление блюда «Котлеты, биточки» Приготовление блюда «Зразы рубленые» Приготовление блюда «Тефтели» Приготовление блюда «Печень жареная» Приготовление блюда «Печень по-стогоновски» Приготовление блюда «Гуляш из сердца»	2	использует различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
<b>Раздел 2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.</b> <b>Раздел 4. Приготовление и</b>	<b>6</b>					оценивает качество готовых блюд.

оформление простых блюд из домашней птицы.						
1. Приготовление блюд из отварной , жареной и тушеной птицы	6	ПК 5.4.		Приготовление блюда «Птица тушенная в соусе» Приготовление блюда «Рагу из птицы» Приготовление блюда «Плов из птицы» Приготовление блюда «Птица по-домашнему» Приготовление блюда «Котлеты рубленые из птицы»	2	
<b>ПМ 06. Приготовление холодных блюд и закусок</b>	<b>6</b>					проверяет органолептический способ качества гастрономических продуктов;
<b>Раздел 1. Приготовление бутербродов и гастрономических закусок порциями</b> <b>Раздел 2. Приготовление и оформление салатов</b> <b>Раздел 3. Приготовление и оформление холодных закусок и блюд.</b>	6					выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
Приготовление бутербродов и гастрономических закусок порциями, салатов из сырых овощей , салатов из вареных овощей Приготовление и оформление овощных, мясных, рыбных блюд и закусок	6	ПК 6.1. ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями  Готовить и оформлять салаты Готовить и оформлять простые холодные закуски  Готовить и оформлять простые холодные блюда	Приготовление бутербродов с сыром Приготовление бутербродов с мясными гастрономическими продуктами Приготовление закрытых бутербродов с мясными гастрономическими продуктами Приготовление закрытых бутербродов с сыром Приготовление салата из свежих огурцов Приготовление салата из свежих помидоров Приготовление салата из свежих помидоров и огурцов Приготовление салата «Витаминный» Приготовление салата из белокочанной капусты Приготовление салата «Винегрет овощной» Приготовление салата «Мясной» Приготовление салата «Столичный» Приготовление закуски «Сельдь с картофелем» Приготовление закуски «Сельдь с гарниром» №1 Приготовление закуски «Сельдь с гарниром» №2 Приготовление закуски «Сельдь с луком» Приготовление блюда «Икра овощная» Приготовление блюда «Редька с маслом или сметаной»	2	использует различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;  оценивает качество холодных блюд и закусок;  выбирает способы хранения с соблюдением

						температурного режима.
<b>ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>6</b>	ПК 07	Приготовление сладких блюд и напитков			проверяет органолептическим способом качество продуктов;
<b>Раздел 1. Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд</b> <b>Раздел 2. Приготовление и оформление горячих и холодных напитков</b>	30					выбирает производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных и горячих сладких блюд;
Приготовление желе, приготовление горячих сладких блюд Приготовление компотов, киселей Приготовление горячих напитков Приготовление холодных напитков	6	ПК 7.1. ПК 7.2.  ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда Готовить простые горячие напитки  Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Приготовление блюда «Компот из свежих плодов» Приготовление блюда «Компот из сухофруктов» Приготовление блюда «Компот из консервированных плодов» Приготовление блюда «Компот из замороженных ягод» Приготовление блюда «Компот из сухих ягод» Приготовление блюда «Кисель из свежих ягод» Приготовление блюда «Кисель из яблок» Приготовление блюда «Кисель молочный» Приготовление блюда «Кисель из кураги» Приготовление блюда Кисель из сока плодового» Приготовление блюда «Желе из свежих ягод» Приготовление блюда «Желе из цитрусовых» Приготовление блюда «Желе из молока» Приготовление блюда «Желе яблочное» Приготовить яблоки печеные Приготовление блюда «Чай черный с сахаром» Приготовление блюда «Чай зеленый с сахаром» Приготовление блюда «Кофе черный» Приготовление блюда «Какао с молоком» Приготовление напитков «Лимонный»	2	использует различные технологии приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд; оценивает качество холодных и горячих сладких блюд; выбирает способы хранения с соблюдением температурного режима.



### 3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебно-производственных мастерских:

«Учебный кулинарный цех»

#### **Оборудование учебно-кулинарного цеха:**

рабочее место мастера производственного обучения;

рабочие места студентов

*Оборудование:* производственные столы, моечные ванны, стеллажи для посуды, шкаф для сыпучих продуктов и специй.

*Тепловое оборудование:* электрические плиты ПЭСМ -4Ш, жарочные шкафы ШЖЭ-2К, микроволновая печь, пароконвектомат, пароварка.

*Весозмерительное оборудование:* весы электронные.

*Холодильное оборудование:* бытовой холодильник.

*Механическое оборудование:* электромясорубка, погружной блендер, бытовой блендер.

*Напитная посуда:* кастрюли, сковороды, сотейники, противни.

*Производственный инвентарь и инструменты:* разделочные доски, дуршлаги, шумовки, металлические и деревянные лопатки, тяпки, разливательные ложки, терки, сита, поварские ножи, коренчатые ножи, желобковые ножи, ножи для дочистки, ножи для нарезания помидоров, гофрированные ножи, фигурные выемки.

*Столовая посуда:* глубокие и мелкие тарелки, столовые приборы, соусники, сервиз столовый, сервиз кофейный, сервиз чайный, набор стаканов, набор фужеров.

*Комплект учебно-методической документации:* инструкции по технике безопасности, инструкционно-технологические карты, технологические карты

*Наглядные пособия:*

комплект демонстрационных плакатов, муляжей, раздаточный материал, презентации по профессиональным модулям



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной и производственной практик осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики. По завершению практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации.

К дифференцированному зачету допускаются студенты, выполнившие требования программы учебной и производственной практик, предоставившие полный пакет отчетных документов:

- Дневник практики
- Аттестационный лист
- Характеристика с предприятия
- Отчет по практике

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
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.	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
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.	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
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.	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий

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.	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
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.	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
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.	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	

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

<b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение, собеседование, рефлексия, саморефлексия
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Наблюдение за технологическим процессом при выполнении практических работ. Оценка за практическую работу.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Наблюдение за выходом из проблемных ситуаций при выполнении практических работ и коррекция допущенных ошибок. Самооценка и самоанализ выполненных практических работ Наблюдение за своевременностью и качеством выполненных практических работ
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Наблюдение за эффективным поиском информации к выполнению

	практической работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за использованием информационных технологий в процессе обучения
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения

## **5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник. Издательский центр «Академия», 2015
2. Андросов В.П., Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб. пособие, Издательство: Академия, 2016 г.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2016
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов учебник. М. Издательский центр «Академия», 2015
5. Семиряшко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария. Контрольные материалы, - М., Издательский центр «Академия», 2016
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, - М., Издательский центр «Академия», 2016
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2018

### **Учебные пособия**

Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.

### **Справочники**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания  
Здобнов А.И. А.С.К. 2016

### **Дополнительные источники:**

[www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество»

<http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»

[www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) – Весь общепит России

[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

[www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru) – журнал индустрии общественного питания

[www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - Вестник индустрии питания