

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования
АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ

Руководитель образовательной организации



26.05.2016г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

Базовая подготовка

Форма обучения – очная

2016 г.

Программа производственной практики разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер

Разработчик программы:

Никулина И.Б., мастер производственного обучения

Манжурова Т.Е., мастер производственного обучения

Никулина И.Б.
Манжурова Т.Е.
Ф.И.О., должность, подпись

Программа рассмотрена на заседании методического объединения
Профессионального цикла

Протокол заседания № 9 от 12.05.2016г.

Председатель методического объединения:

Иванова Т.В.

Иванова Т.В.
Ф.И.О., подпись

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

Подгорова Н.Н.

Подгорова Н.Н.
И.О. Фамилия

17.05.2016г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО АГАСУ по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций

ВПД 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.

ВПД 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

ВПД 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

ВПД 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

ВПД 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

ВПД 6. Приготовление холодных блюд и напитков

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

ВПД 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
- ВПД 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Закрепление у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения основных профессиональных модулей должен

приобрести 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:

ПМ 01.

- проверять органолептическим способом годность овощей, грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
ПМ 02.
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
ПМ 03.
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для супов и соусов;
ПМ 04.
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
оценивать качество готовых блюд;
ПМ 05.
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд:
ПМ 06.
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок:
выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

ПМ 07.

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

оценивать качество готовых блюд.

ПМ 08.

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

Знать:

ПМ 01.

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей. Способы минимизации отходов при нарезке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи;
- правила хранения овощей, грибов, пряностей и готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей и грибов;
- правила их безопасного использования.

ПМ 02.

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

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

ПМ 03.

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

ПМ 04.

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

ПМ 05.

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

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

ПМ 06.

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

ПМ 07.

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасности использования.

ПМ 08.

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

1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов:

МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов

МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовлений блюд из рыбы

МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков

МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость производственной практики составляет в рамках освоения профессионального модуля:

ПП.01.01 приготовление блюд из овощей и грибов- 36 часов (1 неделя)

ПП.02.01. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 36 часов (1 неделя)

ПП.03.01 Приготовление супов и соусов – 72 часа (2 недели)

ПП.04.01 Приготовление блюд из рыбы - 72 часа (2 недели)

ПП.05.01 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы- 72 часа (2 недели)

ПП.06.01 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - 36 часов (1 неделя)

ПП.07.01 Приготовление сладких блюд и напитков - 36 часов (1 неделя)

ПП.08.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - 72 часа (2 недели)

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер и графиком учебного процесса. Практика проводится на 3-ем курсе в 6 семестре концентрировано.

1.5. Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессиональных модулей является овладение обучающимися основными видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения (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
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК.1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК .2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Тематический план и содержание производственной практики

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименование профессиональных модулей</i>	<i>К-во часов по ПМ</i>	<i>Наименование тем учебной практики</i>	<i>К-во часов по теме</i>
ПК 1.1.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	36	Тема.1.Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	6
ПК 1.2.			Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей и припущенных овощей.	6
			Тема.3. Приготовление блюд и гарниров из тушёных и жареных овощей.	6
			Тема.4. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	6
			Тема.5. Приготовление блюд из грибов	6
Дифференцированный зачет				6 час.

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименование профессиональных модулей</i>	<i>К-во часов по ПМ</i>	<i>Наименование тем учебной практики</i>	<i>К-во часов по теме</i>
ПК2.1.	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	36	Тема.1. Приготовление каш, запеканок, пудингов, биточков из круп.	6
ПК2.2.			Тема .3 Приготовление оформление и отпуск из бобовых, макаронных изделий	6
ПК2.3.			Тема.5 Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц	6
ПК2.4.			Тема.6 Приготовление и оформление блюд из творога	6
ПК2.5.			Тема.7 Приготовление блюд дрожжевого и без дрожжевого теста.	6
<i>Дифференцированный зачет</i>				<i>6 час.</i>

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименование профессиональных модулей</i>	<i>К-во часов</i>	<i>Наименование тем учебной практики</i>	<i>К-во часов</i>
---------------	--	-------------------	--	-------------------

		<i>по ПМ</i>		<i>по теме</i>
ПК3.1. ПК3.2. ПК3.3. ПК3.4.	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	72	Тема.1. Приготовление бульонов	6
			Тема 2. Приготовление и отпуск супов с крупами	6
			Тема .3 Приготовление, оформление и отпуск рассольников	12
			Тема.4 Приготовление и отпуск заправочных супов	12
			Тема.5 Приготовление и отпуск супов-пюре, молочных и холодных супов	6
			Тема.6 Приготовление и отпуск сладких супов	6
			Тема.7 Приготовление соусов: красного, белого и их производных	12
			Тема.8 Заправки и яично-масляные смеси	6
Дифференцированный зачет				6 час.

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	К-во часов по ПМ	Наименование тем учебной практики	К-во часов по теме
ПК4.1 ПК4.2 ПК4.3	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	72	Тема.1. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	12
			Тема 2. Приготовление и оформление из отварной и припущенной рыбы	12
			Тема .3 Приготовление, и оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы и жареной рыбы.	18
			Тема.4. Приготовление, и оформление и отпуск блюд из тушёной рыбы	12
			Тема.5. Приготовление, и оформление и отпуск блюд из море продуктов и рыбных консервов.	12
Дифференцированный зачет				6 час.

<i>Код</i>	<i>Код и наименование</i>	<i>К-во</i>	<i>Наименование тем</i>	<i>К-во</i>
------------	---------------------------	-------------	-------------------------	-------------

<i>ПК</i>	<i>профессиональных модулей</i>	<i>часов по ПМ</i>	<i>учебной практики</i>	<i>часов по теме</i>
ПК5.1. ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	72	Тема.1. Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление мясных полуфабрикатов.	6
			Тема 2. Приготовление и оформление блюд из отварного мяса и субпродуктов.	6
			Тема .3 Приготовление и оформление блюд из жаренного мяса и субпродуктов.	12
			Тема.4 Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса и запеченного мяса и субпродуктов.	18
			Тема.5 Приготовление и оформление. отпуск из рубленной массы.	12
			Тема.6. Приготовление оформление блюд и отпуск из птицы, дичи, и кролика.	12
Дифференцированный зачет				6 час.

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименование профессиональных модулей</i>	<i>К-во часов по ПМ</i>	<i>Наименование тем учебной практики</i>	<i>К-во часов по теме</i>
ПК6.1. ПК6.2. ПК6.3. ПК6.4	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	36	Тема.1. Приготовление бутербродов, нарезки из гастрономических продуктов	6
			Тема 2. Приготовление и оформление салатов из мяса и рыбы	6
			Тема .3 Приготовление и оформление и отпуск салатов из овощей и фруктов	6
			Тема.4 Приготовление и отпуск холодных и горячих закусок из овощей и яиц	6
			Тема.5 Приготовление закусок из мяса, рыбы и субпродуктов	6
<i>Дифференцированный зачет</i>				<i>6 час.</i>

<i>Код</i>	<i>Код и наименование</i>	<i>К-во</i>	<i>Наименование тем</i>	<i>К-во</i>
------------	---------------------------	-------------	-------------------------	-------------

<i>ПК</i>	<i>профессиональных модулей</i>	<i>часов по ПМ</i>	<i>учебной практики</i>	<i>часов по теме</i>
ПК7.1 ПК7.2 ПК7.3	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	36	Тема.1. Приготовление салатов из свежих фруктов и ягод	6
			Тема 2. Кисели и компоты	6
			Тема .3 Напитки	6
			Тема.4Кофе, какао и шоколад	6
			Тема.5 Фрукты в тесте	6
<i>Дифференцированный зачет</i>				<i>6 час.</i>

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименование профессиональных модулей</i>	<i>К-во часов по ПМ</i>	<i>Наименование тем учебной практики</i>	<i>К-во часов по теме</i>
ПК8.1 ПК8.2 ПК8.3 ПК8.4 ПК8.5 ПК8.6	ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	72	Тема.1. Приготовление помадок, глазури, мастики, крема	12
			Тема 2. Приготовление вафельного, пряничного теста	6
			Тема .3 Приготовление песочного теста	6
			Тема.4Приготовление «бисквитного» теста	6
			Тема.5 Приготовление заварного и воздушного теста	6
			Тема.6. Пирожное	12
			Тема.7. Приготовление кексов, бисквитных рулетов	6
			Тема.8. Торты	12
<i>Дифференцированный зачет</i>				<i>6 час.</i>

4. Условия реализации программы производственной практики

4.1. Требования к проведению производственной практики

Руководитель производственной практики от образовательного учреждения – мастер производственного обучения.

Сроки прохождения практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса. Обучающиеся перед началом производственной практики должны пройти инструктаж по прохождению практики с ознакомлением требований охраны труда и пожарной безопасности на данном предприятии, программой производственной практики и методическими указаниями по её прохождению.

Продолжительность рабочего дня студента при прохождении практики – 6 часов.

Обучающийся в период прохождения практики обязан:

- выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать правила внутреннего распорядка, действующие на предприятии;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Мастер производственного обучения совместно с руководителем предприятия распределяет обучающихся по рабочим местам предприятия и в период практики осуществляет контроль за выполнением видов работ и заданий обучающимися.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится в организациях, соответствующих профилю профессии 19.01.17 Повар, кондитер

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Производственное обучение по профессии «Повар, кондитер» в 4-х частях: учебное пособие для нач. проф. образования, издательский центр 2014 г.
3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Г.П. Семчева издатель «Академия» 2014 г.
4. Приготовление сладких блюд и напитков. А.В. Сеница. Издатель «Академия» 2014г.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. И.П. Самородова издатель «Академия» 2014г.

Дополнительная литература:

1. Харченко Н.Э. и Чесноков Л.Г. «Технология приготовления пищи» практикум» 2014 г
2. Барановский В.А. и Шатун Л.Г. учебное пособие для учащихся нач. проф. образования, - издательский центр «Феникс» 2014 г.

Дополнительные источники:

1. Справочник:

Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», Москва «Лада» 2012 г.

4.3. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций в ходе учебной практики

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1. дневник;
2. отчёт

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации и организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

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 грибов, подготовку пряностей и приправ.	обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке овощей и грибов - точность выбора условий и сроков хранения традиционных видов овощей и грибов; - точность определения годности традиционных видов овощей и грибов; - организация рабочего места при обработке и нарезке овощей вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов; - соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданию; - правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию; - точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанных овощей и грибов; - правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов.	- оценка по результатам соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке овощей и грибов - оценка по результатам определения годности традиционных видов овощей и грибов; - оценка за соблюдением организации рабочего места при обработке и нарезке овощей вручную и механическим способом; - оценка по результатам соблюдения безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - оценка по результатам соответствия выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов; - оценка по результатам соответствия и правильности формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданию; - оценка по результатам правильности выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию; - оценка по результатам точности расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанных овощей и грибов; - оценка по результатам правильности выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов.

ПК.1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	-Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при приго-товлении блюд из овощей и грибов - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов; - точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - соблюдение последовательности проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов;	- оценка по результатам соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов - оценка по результатам правильности выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов - оценка по результатам точности проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; -оценка по результатам наблюдения правильности организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов -оценка по результатам наблюдения правильности организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов; - оценка по результатам соответствия выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - оценка по результатам выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - оценка по результатам выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов; - оценка по результатам точности расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - оценка по соблюдению последовательности проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов; - оценка по результатам соответствия и правильности выбора посуды для отпуски
---	---	--

	-соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов; - точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации;	блюд и гарниров из овощей и грибов; - оценка по результатам точности выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации;
ПК2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	-обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока при приготовлении блюд и гарниров; -точность выбора условий и сроков хранения жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - точность определения органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, жиров, сахара, муки, яиц. -правильность организации рабочего места при кулинарной обработке сырья для приготовления блюд и гарниров; -правильность выполнения действий по хранению сырья для приготовления блюд и гарниров;	- оценка за соблюдением правил санитарно-гигиенических требований при прохождении производственной практики; -оценка выбора условий и сроков хранения жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров при прохождении производственной практики; - оценка определения органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, жиров, сахара, муки, яиц при прохождении производственной практики; - оценка организации рабочего места при кулинарной обработке сырья для приготовления блюд и гарниров во время прохождения производственной практики; -оценка правильности выполнения действий по хранению сырья для приготовления блюд и гарниров при прохождении производственной практики;
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; -правильность определения способов	-оценка по результатам наблюдения за соблюдением правил санитарно-гигиенических требований производственной практики; -оценка по результатам определения способов минимизации отходов при обработке продуктов;

	минимизации отходов при обработке продуктов; - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд; -правильность организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; -правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы; -правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд; выполнение действий по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом временного регламента; -правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд;	-оценка по результатам проверки исправности механического и теплового оборудования для приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы во время производственной практики. -оценка правильности выбора условий и сроков хранения готовых блюд при прохождении производственной практики; - оценка по результатам соблюдения организации рабочего места производственной практики; - оценка за соблюдением правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения производственной практики. -оценка по результатам соответствия выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы во время прохождения производственной практики; оценка по результатам правильности выбора тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы при прохождении производственной практики; -оценка по результатам выполнения действий по приготовлению простых блюд; приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом временного регламента; -оценка соблюдения выполнения действий по оформлению и отпуску блюд при прохождении производственной практики;
ПК 2.3. Готовить и	-правильность подготовки	-оценка соблюдения

оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	макаронных изделий к технологическому процессу приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; -обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий; -правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд; -правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий, соответствие выбор оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд;	качества при прохождении производственной практики; -оценка по результатам соблюдения правил санитарно-гигиенических требований производственной практики; -оценка по результатам за организацией рабочего места; -оценка за соблюдением правил безопасной эксплуатации оборудования во время производственной практики; -оценка по результатам за организацией рабочего места, соблюдением правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время производственной практики;
ПК 2. 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	-правильность обработки яиц и подготовки творога к тепловой обработке; -соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из яиц и творога; правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из яиц и творога; -правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из яиц и творога; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из яиц и творога; - точность определения тепловых режимов и времени при приготовлении простых блюд из яиц	-оценка по результатам работы на производственной практике; -оценка по результатам соблюдения правил санитарно-гигиенических требований производственной практики; -оценка по результатам наблюдения за организацией рабочего места, соблюдением правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения производственной практики; -оценка по результатам соблюдения норм времени при приготовлении простых блюд на производственной практике; -оценка по результатам правильности выполнения действий по приготовлению простых блюд из яиц и творога; -оценка соблюдения расчётов количества сырья при

	и творога; -правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из яиц и творога; - точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из яиц и творога; -соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из яиц и творога; -правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - точность проведения бракеража готовых блюд; - точность выбора режимов хранения готовых простых блюд из яиц и творога;	приготовлении блюд во время прохождения производственной практики; -оценка по результатам соблюдения правильности выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд на производственной практике; -оценка соблюдения точности проведения бракеража готовых блюд на производственной практике; -оценка точности выбора режимов хранения готовых простых блюд из яиц и творога на производственной практике;
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	-правильность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов и блюд из теста с фаршем; -точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов и простых блюд из теста с фаршем; -обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из теста; -правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и простых мучных блюд из теста с фаршем; -правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд; -соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса; -соблюдение температурных режимов и времени при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем; - правильность выполнения действий по приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем; - соответствие и правильность выбора	-оценка по результатам работы на производственной практике. -оценка соблюдения расчётов количества сырья при приготовлении блюд во время прохождения производственной практики -оценка по результатам соблюдения правил санитарно-гигиенических требований производственной практики; -оценка по результатам за организацией рабочего места на производственной практике; -оценка по результатам соблюдения безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования на производственной практике; -оценка по результатам наблюдения за организацией рабочего места, соблюдением правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения производственной практики; -оценка соблюдения качества при прохождении производственной практики; - оценка по результатам соответствия и правильности

	посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем; -правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - точность проведения бракеража готовых блюд; -точность выбора режимов хранения готовых простых мучных блюд из теста;	выбора посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем на производственной практике; -оценка правильности выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд на производственной практике; - оценка по результатам соблюдения точности проведения бракеража готовых блюд; - оценка соблюдения режима хранения готовых простых мучных блюд из теста на производственной практике.
ПК3.1.Готовить бульоны и отвары	-грамотность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров; -правильность определения классификации бульонов и отваров, их пищевой ценности; -обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места повара при приготовлении бульонов и отваров; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бульонов и отваров; -соблюдение безопасного режима эксплуатации механического и теплового оборудования; -правильность соблюдения технологического процесса приготовления бульонов и отваров; - соблюдение санитарных норм и правил, условий и сроков хранения бульонов и отваров;	-оценка по результатам качества прохождения производственной практики; -оценка за определение классификации бульонов и отваров , их пищевой ценности на производственной практике; - оценка за соблюдением правил санитарно-гигиенических требований и организацией рабочего места на производственной практике; - оценка за соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения производственной практики; -оценка за соблюдение безопасного режима эксплуатации механического и теплового оборудования; -оценка за соблюдение технологического процесса приготовления бульонов и отваров; -оценка за соблюдение санитарных норм и сроков хранения бульонов и отваров;
ПК3.2. Готовить простые супы	-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых	- оценка за соблюдение правил санитарно-гигиенических требований и организацией рабочего места на

	супов; -правильность выбора условий и сроков хранения готовых первых блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления супов; -точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых супов; -правильность организации рабочего места повара по приготовлению супов; -правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых супов; -правильность выполнения действий по приготовлению простых супов; -правильность выполнения действий по оформлению и отпуску первых блюд; -точность расчета количества сырья для приготовления супов; - точность проведения бракеража готовых первых блюд; -соответствие и правильность выбора посуды для отпуска первых блюд; -точность выбора режимов хранения готовых первых блюд в зависимости от способа реализации; -точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых супов до момента реализации; - грамотность выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов	производственной практике; -оценка по результатам наблюдения за соблюдением сроков хранения; - оценка за соблюдением выбора инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения работ на производственной практике; -оценка за проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых супов; -оценка за организацию рабочего места повара по приготовлению супов; - оценка за соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения производственной практики; -оценка по результатам качества прохождения производственной практики; -оценка за выполнение действий по оформлению и отпуску первых блюд; -оценка за точность расчета количества сырья; -оценка проведения бракеража готовой продукции во время прохождения производственной практики; -оценка за соответствие и правильность выбора посуды для отпуска первых блюд; -оценка за соблюдение сроков хранения готовых супов; -оценка за выполнение действий по организации процесса хранения готовых супов до момента реализации; -оценка за подготовку основных продуктов, выбор ингредиентов и продуктов для приготовления супов, соусов и соусных п\ф;
ПК3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	-правильность определения классификации соусов, их пищевой ценности;	- оценка за определение классификации соусов на производственной практики; - оценка за соблюдением правил

	-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места повара в соусном отделении горячего цеха; -соответствие основных и дополнительных ингредиентов органолептическим показателям; -обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых холодных и горячих соусов; -правильность выбора условий и сроков хранения готовых соусов;	- санитарно-гигиенических требований и организацией рабочего места на производственной практике; -оценка за соответствие основных и дополнительных ингредиентов органолептическим показателям; - оценка за соблюдение правил санитарно-гигиенических требований и организацией рабочего места на производственной практике; -оценка за выбора условий и сроков хранения готовых соусов;
ПКЗ.4. Готовить простые холодные и горячие соусы	-соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса производства соусов; -правильность организации рабочего места повара по приготовлению соусов; -правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных и горячих соусов; -правильность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов; -правильность подбора соусов ко вторым горячим и сладким блюдам, холодным блюдам и закускам; -точность расчета количества сырья для приготовления соусов; -точность проведения бракеража готовых соусов; -соответствие и правильность выбора посуды для отпуска горячих и холодных соусов; -точность выбора режимов хранения готовых соусов в зависимости от способа реализации; -точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых соусов до момента реализации;	-оценка за соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса производства соусов; - оценка за соблюдение организации рабочего места повара на производственной практике; -оценка за соблюдение требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных и горячих соусов; -оценка за выполнение технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов; -оценка за подбор соусов ко вторым горячим и сладким блюдам, холодным блюдам и закускам; -оценка за расчет количества сырья для приготовления соусов; -оценка за проведение бракеража готовых соусов; -оценка за соответствие и выбор посуды для отпуска горячих и холодных соусов; -оценка за выбор режимов хранения готовых соусов в зависимости от способа реализации; -оценка за выполнение действий по организации процесса

		хранения готовых соусов до момента реализации.
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом; - точность выбора условий и сроков хранения рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы точность определения годности рыбного сырья; -правильность организации рабочего места при обработке рыбы вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки рыбы - точность расчета количества отходов при обработке рыбы; проведение оценки качества первичной обработки рыбы с костным скелетом; -правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы;	- оценка за соблюдение правил санитарно-гигиенических требований и организации рабочего места производственной практики; -оценка по результатам соблюдения сроков хранения сырья и полуфабрикатов из рыбы; -оценка по результатам наблюдения за организацией рабочего места; -оценка по результатам соблюдения правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения производственной практики; -оценка по результатам наблюдения во время прохождения производственной практики; - оценка по результатам расчета количества отходов при обработке рыбы во время прохождения производственной практики; -оценка по результатам за соблюдением санитарных норм и сроков хранения полуфабрикатов;
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов. - соответствие выбора способа обработки рыбы;	-оценка по результатам наблюдения за организацией рабочего места по приготовлению полуфабрикатов в производственной практики; -оценка за проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы; -оценка за соблюдение организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов; -оценка за соответствие выбора способа обработки рыбы; -оценка за соответствие и правильность формы полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы;

	- соответствие и правильность формы полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; - правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы;	- оценка за выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; - оценка по результатам наблюдения при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; - оценка за выполнение действий по хранению полуфабрикатов из рыбы ;
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом; - точность выбора условий и сроков хранения рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы; - точность определения годности рыбного сырья; -правильность организации рабочего места при обработке рыбы вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки рыбы; - точность расчета количества отходов при обработке рыбы; - проведение оценки качества первичной обработки рыбы с костным скелетом; -правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы. -точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; -точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы; -правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов;	- оценка за соблюдение правил санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом в производственной практики; -оценка по результатам соблюдения сроков хранения сырья и полуфабрикатов из рыбы; -оценка по результатам наблюдения во время прохождения производственной практики; -оценка по результатам соблюдения организации рабочего места; -оценка за соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования в процессе производственной практики; -оценка по результатам наблюдения и соответствия способа обработки рыбы при прохождении производственной практики; - оценка по результатам качества, расчета количества отходов при обработки рыбы во время прохождения производственной практики; -оценка по результатам наблюдения во время прохождения производственной практики; -оценка за выполнение действий по хранению полуфабрикатов из рыбы;

	- соответствие выбора способа обработки рыбы; -соответствие и правильность формы полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; -правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; -правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы; -обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы; -правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; -правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы; -правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы, подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы; -точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы; - точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы;	-оценка по результатам проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; -оценка за проверку исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы; -оценка за организацию рабочего места во время выполнения производственной практики; -оценка за соответствие выбора способа обработки рыбы; -оценка соответствие формы полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; -оценка за выполнение действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; - оценка за качество полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы на производственной практике; -оценка по результатам соблюдения сроков хранения сырья и полуфабрикатов из рыбы; -оценка за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; -оценка за соответствие выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы; -оценка за проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для приготовления блюд из рыбы; -оценка за организацию
--	---	---

	-соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыбы; -точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации; -правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации полуфабрикатов из рыбы.	рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; -оценка за соблюдение требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы; -оценка за соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы; -оценка по результатам наблюдения по приготовлению блюд из рыбы, подбор гарнира и соуса во время производственной практики; -оценка за выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента; -оценка за выполнение действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы; -оценка за точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы; -оценка за проведение бракеража готовых блюд из рыбы; -оценка за соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыбы; -оценка выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации на производственной практике; -оценка за выполнение действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы; -оценка за выполнение действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации полуфабрикатов.
ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для процесса обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы;	- оценка по результатам за соблюдением правил санитарно-гигиенических требований производственной практики; -оценка качества по результатам прохождения производственной практики;

	- точность выбора условий и сроков хранения мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов; - точность определения доброкачественности мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов; - правильность организации рабочего места при кулинарной обработке мяса, мясных продуктов, домашней птицы; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - точность расчета количества отходов при кулинарной разделке мяса, мясных продуктов, домашней птицы, проведение оценки качества при их первичной обработке; - правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы;	- оценка по результатам качества прохождения производственной практики; - оценка по результатам за организацией рабочего места при кулинарной обработке мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - оценка за соблюдением правил безопасной эксплуатации механического оборудования во время выполнения производственной практики; - оценка за соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - оценка точности расчета количества отходов при кулинарной разделке мяса, мясных продуктов, домашней птицы, проведение оценки качества при их первичной обработке; - оценка за выполнение действий по хранению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы;
ПК5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясо-продуктов и домашней птицы	- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соответствие и правильность формы полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рубленой массы; - правильность выполнения действий по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - точность проведения оценки	- оценка по результатам качества прохождения производственной практики; - оценка по результатам наблюдения за организацией рабочего места по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - оценка за соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - оценка за соответствие форм полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рубленой массы; - оценка за выполнение действий по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;

	качества основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; -правильность выполнения действий по хранению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;	-оценка за точность проведения качества основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; -оценка за выполнение действий по хранению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;
ПК5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; -правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов; -правильность соблюдения правил по безопасности эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из мяса, мясопродуктов; -правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из мяса, мясопродуктов; подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, мясопродуктов с учетом временного регламента; -правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд из мяса, мясопродуктов;	- оценка по результатам за соблюдением правил санитарно-гигиенических требований и организацией рабочего места производственной практики; -оценка за выбор условий и сроков хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов; - оценка по результатам за проведение проверки исправности теплового оборудования в процессе приготовления блюд из мяса на производственной практике; - оценка по результатам наблюдения за организацией рабочего места; -оценка за соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения производственной практики; -оценка за соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - оценка по результатам качества прохождения производственной практики; - оценка по результатам качества прохождения производственной практики; -оценка за выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, мясопродуктов с учетом временного регламента; -оценка за выполнение действий по приготовлению блюд из мяса,

	-точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из мяса, мясо продуктов; -точность проведения бракеража готовых простых блюд из мяса, мясопродуктов; -соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из мяса, мясопродуктов; -точность выбора режимов хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов в зависимости от вида реализации; -правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из мяса, мясопродуктов; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов до момента реализации;	мясопродуктов с учетом временного регламента; -оценка за точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из мяса, мясо продуктов; -оценка за проведение бракеража готовых простых блюд из мяса, мясопродуктов; -оценка за соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из мяса, мясопродуктов; -оценка за точность выбора режимов хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов в зависимости от вида реализации; -оценка по результатам наблюдения за правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из мяса, мясопродуктов; -оценка за точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из мяса, мясопродуктов до момента реализации;
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы;	-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из домашней птицы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из домашней птицы; -точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд из домашней птицы; -правильность организации рабочего места по приготовлению простых блюд из домашней птицы;	- оценка по результатам соблюдения правил санитарно-гигиенических требований и организацией рабочего места производственной практики; -оценка по результатам правильности выбора условий и сроков хранения готовых блюд из домашней птицы; -оценка за точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд из домашней птицы; -оценка за соблюдение организации рабочего места по приготовлению простых блюд из домашней птицы; - оценка по результатам качества прохождения производственной практики;

	-правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых блюд из домашней птицы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых блюд из домашней птицы; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из домашней птицы; -правильность выполнения действий по приготовлению простых блюд из домашней птицы, подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из домашней птицы с учетом временного регламента; -правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд из домашней птицы; -точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из домашней птицы; -точность проведения бракеража готовых простых блюд из домашней птицы; -соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из домашней птицы; -точность выбора режимов хранения готовых блюд из домашней птицы в зависимости от вида реализации; -правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из домашней птицы; -точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из домашней птицы до момента реализации.	- оценка по результатам качества прохождения производственной практики; -оценка за выбор тепловых режимов при приготовлении блюд из домашней птицы; -оценка за выполнение действий по приготовлению простых блюд из домашней птицы, подбор гарнира и соуса; -оценка за выполнение действий по приготовлению блюд из домашней птицы с учетом временного регламента; -оценка за выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из домашней птицы; -оценка точность расчета количества сырья для приготовления простых блюд из домашней птицы; -оценка проведения бракеража готовых простых блюд из домашней птицы; -оценка за соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых блюд из домашней птицы; -оценка по результатам наблюдения за соблюдением сроков хранения готовых блюд на производственной практике; -оценка за выполнение действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из домашней птицы; -оценка за точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из домашней птицы до момента реализации.
ПК6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	-обоснованность соблюдения санитарно гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями	- оценка за соблюдением правил санитарно-гигиенических требований производственной практики; -оценка за выбор условий и сроков хранения бутербродов и

	- правильность выбора условий и сроков хранения бутербродов и гастрономических продуктов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бутербродов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - точность расчета количества сырья для приготовления бутербродов и порционной гастрономической нарезки; - точность проведения бракеража готовых холодных блюд и закусок; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска бутербродов и гастрономической нарезки; -точность выбора режимов хранения готовых бутербродов и гастрономической нарезке в зависимости от вида реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых бутербродов до момента реализации.	гастрономических продуктов на производственной практике; - оценка за проведение процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - оценка за организацией рабочего места; -оценка за соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения производственной практики; -оценка за соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - оценка за выполнение действий по приготовлению бутербродов; -оценка за выполнение действий по оформлению и отпуску бутербродов и гастрономических продуктов порциями; -оценка соблюдения расчётов количества сырья при приготовлении бутербродов и порционной гастрономической нарезки во время прохождения производственной практики; - оценка за проведение бракеража готовых холодных блюд и закусок; -оценка за соответствие и выбор посуды для отпуска бутербродов и гастрономической нарезки; -оценка за выбор режимов хранения готовых бутербродов и гастрономической нарезке в зависимости от вида реализации; - оценка за точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых бутербродов до момента реализации.
ПК6.2. Готовить и	-обоснованность соблюдения	- оценка по результатам

оформлять салаты	санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению салатов; - правильность выбора условий и сроков хранения салатов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления салатов; - правильность организации рабочего места по приготовлению салатов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении салатов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления салатов; - правильность выполнения действий по приготовлению салатов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску салатов; - точность расчета количества сырья для приготовления салатов; - точность проведения бракеража готовых салатов; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска салатов; - точность выбора режимов хранения салатов в зависимости от вида реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения салатов до момента реализации;	наблюдения за соблюдением правил санитарно-гигиенических требований производственной практики; - оценка за проведение процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления салатов; - оценка по результатам наблюдения за организацией рабочего места; - оценка за соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения производственной практики; - оценка по результатам качества прохождения производственной практики; - оценка соблюдения расчетов количества сырья при приготовлении блюд во время прохождения производственной практики; - оценка за проведение бракеража готовых салатов; - оценка за соответствие и выбор посуды для отпуска салатов; - оценка соблюдения режимов хранения салатов в зависимости от вида реализации; - оценка за точность выполнения действий по организации процесса хранения салатов до момента реализации;
ПК6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных закусок; - правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных закусок из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных закусок;	- оценка по результатам наблюдения за соблюдением правил санитарно-гигиенических требований и организацией рабочего места производственной практики; - оценка за проведение процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для приготовления холодных закусок; - оценка за организацией рабочих мест по приготовлению холодных закусок из

	- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных закусок; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению холодных закусок; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных закусок; - точность расчета количества сырья для приготовления холодных закусок; -соответствие и правильность выбора посуды для отпуска холодных закусок; - точность выбора режимов хранения холодных закусок в зависимости от вида реализации; -точность проведения бракеража холодных закусок; -точность выполнения действий по организации процесса хранения холодных закусок до момента реализации;	гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных закусок; -оценка за соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных закусок; - оценка за соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных закусок; - оценка за выполнение действий по приготовлению холодных закусок; -оценка за выполнение действий по оформлению и отпуску холодных закусок; - оценка за точность расчета количества сырья для приготовления холодных закусок; -оценка за выбор посуды для отпуска холодных закусок; -оценка за выбор режимов хранения холодных закусок в зависимости от вида реализации; -оценка за проведение бракеража холодных закусок; -оценка за организацию процесса хранения холодных закусок до момента реализации;
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных блюд; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных блюд; - правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных блюд; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов,	- оценка за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных блюд; - оценка за проведени процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных блюд; - оценка за организацию рабочих мест по приготовлению холодных блюд из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных блюд; - оценка за соблюдение правил по безопасной эксплуатации

	инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных блюд; - правильность выполнения действий по приготовлению холодных блюд; - выполнение действий по приготовлению холодных блюд с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска холодных блюд; - точность выбора режимов хранения простых холодных блюд в зависимости от вида реализации; -точность проведения бракеража холодных блюд; - точность выполнения действий по организации процесса хранения холодных блюд до момента реализации;	оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд; - оценка за соответствием выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных блюд; - оценка за выполнение действий по приготовлению холодных блюд с учетом временного регламента; - оценка за выполнение действий по оформлению и отпуску холодных блюд; - оценка за точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд; - оценка за соответствие и правильность выбора посуды для отпуска холодных блюд; - оценка за выбор режимов хранения простых холодных блюд в зависимости от вида реализации; -оценка за проведение бракеража холодных блюд; - оценка за выполнение действий по организации процесса хранения холодных блюд до момента реализации.
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; -точность выбора условий и сроков хранения традиционных видов плодов и ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, желеобразующих веществ; - точность определения годности различных видов плодов, ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, основных и дополнительных ингредиентов, соответствие их технологическим требованиям; -изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их	- оценка за соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - оценка по результатам за точностью выбора условий и сроков хранения традиционных видов плодов и ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, желеобразующих веществ; - оценка по результатам определения годности различных видов плодов, ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, основных и дополнительных

		механической и кулинарной обработке; - правильность организации рабочего места при приготовлении оформлении и отпуске простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сладких блюд и напитков;	ингредиентов, соответствие их технологическим требованиям; - оценка по результатам изучения способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке; - оценка за организацию рабочего места при приготовлении оформлении и отпуске простых холодных и горячих сладких блюд; - оценка за соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - оценка за соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сладких блюд и напитков;
ПК7.2. простые напитки.	Готовить горячие	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых горячих напитков; - проверка исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых горячих напитков; - правильность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых горячих напитков; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых горячих напитков; - соответствие выбора оборудования,	- оценка за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых горячих напитков; - оценка по результатам проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых горячих напитков; - оценка за соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых горячих напитков; - оценка за организацию рабочего места по приготовлению простых горячих напитков; - оценка за соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых горячих напитков; - оценка по результатам выбора тепловых режимов при

	посуды, инвентаря для процесса приготовления простых горячих напитков; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении простых горячих напитков; - правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску простых горячих напитков; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых горячих напитков;	приготовлении простых горячих напитков; - оценка по результатам выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску простых горячих напитков; - оценка по результатам выбора условий и сроков хранения готовых горячих напитков;
ПК7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки.	- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых холодных напитков; - соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных напитков; - точность расчета количества сырья для приготовления простых холодных напитков; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых холодных напитков; - правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску простых холодных напитков; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска готовых простых холодных напитков; - соблюдение последовательности проведения бракеража готовых холодных напитков; - точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения отдельных ингредиентов для холодных напитков;	- оценка за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых холодных напитков; - оценка за соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных напитков; - оценка за точность расчета количества сырья для приготовления простых холодных напитков; - оценка за организацию рабочего места по приготовлению простых холодных напитков; - оценка за выполнение действий по приготовлению, оформлению и отпуску простых холодных напитков; - оценка за соответствие и выбор посуды для отпуска готовых простых холодных напитков; - оценка за соблюдение последовательности проведения бракеража готовых холодных напитков; - оценка за точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения отдельных ингредиентов для холодных напитков;
ПК8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего	- оценка за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых хлебобулочных изделий

	места по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; -правильность организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба; -правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий; -правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству; -правильность выполнения действий по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных изделий; -точность расчета количества сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба; -точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;	и хлеба; - оценка по результатам наблюдения за точностью проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; - оценка по результатам наблюдения за организации рабочего места; - оценка за правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий; - оценка по результатам наблюдения на учебной практике; - оценка за приготовление хлеба и хлебобулочных изделий; - оценка за правильность выбора способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных изделий; - оценка по результатам наблюдения за точностью расчета количества сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба; - оценка за точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;
ПК8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	-обоснованный выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий; - соблюдение техники безопасности при выполнении технологических операций на различных видах оборудования; -соответствие норм вложения продуктов при приготовлении основных мучных кондитерских изделий;	- оценка по результатам наблюдения на учебной практике; - оценка по результатам наблюдения на учебной практике; -оценка по результатам наблюдения за соответствие норм вложения продуктов при приготовлении основных мучных кондитерских изделий; -оценка по результатам наблюдения за точность определения пищевой и

	- точность определения пищевой и энергетической ценности мучных кондитерских изделий; -правильность выполнения технологического процесса приготовления дрожжевого теста и изделий из него; - правильность выбора температурного режима; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления дрожжевых изделий; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;	- энергетической ценности мучных кондитерских изделий -оценка за правильность выполнения технологического процесса приготовления дрожжевого теста и изделий из него; -оценка по результатам наблюдения; -оценка за правильность выбора способов отделки и вариантов оформления дрожжевых изделий; -оценка по результатам наблюдения за точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;
ПК8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бездрожжевого теста и изделий из него; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления печенья, пряников, коврижек; -правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; -точность расчета количества сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста; -правильность выполнения действий по приготовлению отделочных полуфабрикатов: сиропов, помадки; -правильность выполнения технологического процесса по	- оценка за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бездрожжевого теста и изделий из него; - оценка за точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления печенья, пряников, коврижек; - оценка за соблюдение требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него; - оценка за точность расчета количества сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста; - оценка за правильность выполнения действий по приготовлению отделочных полуфабрикатов: сиропов, помадки; - оценка за правильность выполнения технологического процесса по приготовлению пряничного, песочного, бисквитного теста;

	приготовлению пряничного, песочного, бисквитного теста; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления пряников, печенья, коврижек; - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - выявление дефектов теста и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации.	- оценка за правильность выбора способов отделки и вариантов оформления пряников, печенья, коврижек; - оценка за соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - оценка по результатам наблюдения выявления дефектов теста и выполнение действий по их исправлению; - оценка за точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации.
ПК8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	- правильность организации технологических линий по производству отделочных полуфабрикатов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; - соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе; - правильность выбора простых и основных отделочных полуфабрикатов при приготовлении мучных кондитерских изделий; - точность выбора условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации.	- оценка за правильный выбор организации технологических линий по производству отделочных полуфабрикатов; - оценка за правильное соблюдение требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; - оценка за соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов; - оценка по результатам наблюдения за правильностью выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе; - оценка за правильность выбора простых и основных отделочных полуфабрикатов при приготовлении мучных кондитерских изделий; - оценка по результатам наблюдения за точностью выбора условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации.

ПК8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	- обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; -правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;	-оценка за соблюдение санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха; - оценка за соблюдение требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - оценка за соблюдение требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; -оценка за выполнение технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;
ПК8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	-соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил в процессе приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; -по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; правильность соблюдения требований; -точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий; -правильность выполнения технологического процесса по приготовлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; -соблюдение температурного режима при выпечке полуфабрикатов для тортов и пирожных; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления	- оценка за соблюдение санитарно- гигиенических норм и правил в процессе приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; - оценка за соблюдение безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; правильность соблюдения требований; - оценка за точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий; -оценка за выполнение технологического процесса по приготовлению фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; - оценка за соблюдение температурного режима при выпечке полуфабрикатов для тортов и пирожных; - оценка за выбор отделки и

	фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; -выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению; -точность выбора условий хранения тортов и пирожных в зависимости от срока реализации;	вариантов оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; -оценка за выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению; -оценка за точность выбора условий хранения тортов и пирожных в зависимости от срока реализации;
--	---	--

5.2 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций в ходе производственной практики

Формы и методы контроля и оценки результатов студентов 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
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	-оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики; — оценка решения ситуационных производственных задач
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	демонстрирует правильность выполнения технологических операций во время выполнения практических работ, заданий во время учебной практики;	оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики в соответствии инструкционно-технологической картой;
ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- определяет дефекты сырья, готовой продукции, указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы при механической и кулинарной	-наблюдение за деятельностью обучающегося при определении дефектов сырья, готовой продукции, указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; -наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении

	обработке сырья; - температурные режимы разных способов приготовления блюд; - выполняет действия по контролю исправности и соблюдению чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении технологических операций на рабочем месте.	технологических процессов и механической кулинарной обработке сырья; - оценивать качество и температурный режим соответствия выхода блюд; - оценка за выполнение действий по контролю исправности и соблюдению чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценка по результатам выхода готовой продукции, их качества и выход норм готовой продукции; - оценка за самооценку в процессе мониторинга; - оценка за соблюдение правил безопасности при выполнении технологических операций во время выполнения учебной практики.
ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– Эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников для поиска информации, включая электронные	-наблюдение и оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной практики во время выполнения практических работ; - оценка выполненных творческих работ;
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-осуществляет обучение с использованием ПК, осуществляет сбор информации с использованием интернет-ресурсов;	-наблюдение и оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной практики, во время выполнения практических работ.

ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в типовых и измененных ситуациях. - активно работает в группе, правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;	-наблюдение и оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения учебной практики, участия в конкурсах, работа в команде.
ОК.7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- осуществлять планирование внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	-наблюдение и оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности; - оценка деятельности — во время выполнения работ по учебной практики

6. Аттестация по итогам производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

Для проведения промежуточной аттестации по практике образовательной организацией разрабатываются фонды оценочных средств, включающие в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям результатов обучения. В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;

- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.