

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

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель образовательной организации



26.05.2016г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

Базовая подготовка

Форма обучения – очная

2016 г.

Программа учебной 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

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.

Ф.И.О., подпись

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

Подгорова Н.Н.

И.О. Фамилия

17.05.2016г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы практики	2
1.1. Область применения программы учебной практики.....	2
1.2. Цели и задачи учебной практики.....	2
1.3. Требования к результатам освоения программы учебной практики	2
1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики.....	3
2. Результаты освоения программы учебной практики.....	3
3. Тематический план и содержание учебной практики.....	5
4. Условия реализации программы практики.....	20
4.1. Материально-техническое обеспечение	20
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	21
4.3. Кадровое обеспечение.....	21
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ» по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цели практики:

формирование 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.

1.3. Требования к результатам освоения программы учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен иметь практический опыт:

<i>ВПД</i>	<i>Требования к умениям</i>
Приготовление блюд из овощей и грибов	• 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.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	• 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;
Приготовление супов и соусов.	• 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;
Приготовление блюд из рыбы	• 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;

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	• 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;
Приготовление холодных блюд и закусок.	• 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;
Приготовление сладких блюд и напитков.	• 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.
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	• 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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего – **1044** часа, в том числе:

УП.01.01 – 66 часов

УП.02.01 – 246 часов

УП.03.01. – 228 часов

УП.04.01 – 156 часов

УП.05.01 – 126 часов

УП.06.01. – 96 часов

УП.07.01 – 54 часа

УП.08.01 – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности, общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции(ПК):

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 закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	К-во часов по ПМ	Наименование тем учебной практики	К-во часов по теме
ПК 1.1. ПК 1.2.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	66	Тема.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	6
			Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей	6
			Тема .3 Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей	6
			Тема.4 Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	12
			Тема.5 Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	6
			Тема.6 Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	12
			Тема.7 Приготовление блюд из грибов	12
Дифференцированный зачет			6 час.	

Содержание практики

Наименование ПМ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень усвоения
ПМ.01				
Тема1.	Содержание:			
Тема.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	1.	Техника безопасности. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.	6	2
	2.	Фигурные способы нарезки овощей.		
	3.	Карвинг.		
Тема.2 Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей	Содержание:			
	1.	Картофель отварной с луком. Картофельное пюре.	6	2

	2. 3.	Пюре из моркови или свеклы. Фасоль овощная отварная.		
Тема .3 Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей	1. 2. 3.	Сложный гарнир из овощей. Овощи припущенные. Рулет картофельный с овощами и грибами.	6	2
Тема.4 Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	1. 2. 3. 4. 5.	Картофель жареный основным способом. Котлеты картофельные, котлеты морковные. Зразы картофельные. Картофель фри Оладьи из тыквы. Драники. Жареные помидоры. Баклажаны и др. овощи.	12	2
Тема.5 Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	1. 2.	Капуста тушеная. Морковь тушеная с рисом и черносливом.	6	2
Тема.6 Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	1. 2. 3. 4.	Баклажаны и кабачки фаршированные овощами. Овощные голубцы с рисом. Тыква запеченная с яйцом. Картофельная запеканка. Морковная запеканка. Перец фаршированный.	12	2
Тема.7 Приготовление блюд из грибов	1. 2. 3. 4. 5.	Грибы запеченные в сметанном соусе с картофелем. Рагу из овощей. Помидоры фаршированные грибами. Грибная солянка с овощами. Картофельная ватрушка с фаршем.	12	2
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта по УП.01.01		6	2
	Всего по модулю		66	

<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 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5.	ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»	246	Тема.1. Приготовление каш различных консистенций.	18
			Тема 2. Приготовление запеканок, пудингов, котлет, биточков из круп.	24
			Тема .3 Приготовление оформление и отпуск из макаронных изделий	18
			Тема.4 Приготовление и оформление отпуск из бобовых	12
			Тема.5 Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц	18
			Тема.6 Приготовление и оформление блюд из творога	24
			Тема.7 Приготовление блюд из дрожжевого теста	96

			Тема.8 Приготовление блюд из без дрожжевого теста	30
Дифференцированный зачет			6 час.	

3.2. Содержание практики

Наименование ПМ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень усвоения
ПМ.02				
Тема1. Приготовление каш различных консистенций	Содержание:			
		Приготовление:		
	1.	Каша гречневая рассыпчатая	6	2
	2.	Каша пшённая рассыпчатая		
	3.	Каша кукурузная рассыпчатая		
	Содержание:			
	1.	Каша рисовая вязкая с тыквой	6	2
	2.	Каша пшённая вязкая с черносливом		
Тема.2 Приготовление запеканок, пудингов, котлет, биточков из круп.	1.	Каша манная жидкая	6	2
	2.	Каша рисовая жидкая		
	3.	Каша из овсяных хлопьев «Геркулес»		
	1.	Запеканка рисовая	6	2
	2.	Крупеник гречневый		
	1.	Запеканка пшённая	6	2
	2.	Пудинг рисовый		
	1.	Приготовление:	6	2
	2.	Биточки рисовые со сметанным соусом		
Тема.3. Приготовление оформления и отпуск из макаронных изделий	1.	Биточки манные с джемом	6	2
	2.	Биточки манные с джемом		
	Приготовление:		6	2
	1.	Котлеты перловые с соусом		
	2.	Котлеты пшённые со сметаной	6	2
	1.	Приготовление:		
Тема.4. Приготовление и оформление отпуск из бобовых	1.	Макароны отварные с овощами	6	2
	2.	Макароны отварные со сметаной		
	1.	Приготовление:	6	2
	2.	Макаронник		
	1.	Лапша с творогом	6	2
	2.	Лапша с творогом		
Тема.5. Приготовление, оформление и	1.	Приготовление:	6	2
	2.	Макароны отварные с сыром		
	1.	Макароны отварные с брынзой	6	2
	2.	Макароны отварные с брынзой		
	1.	Приготовление:	6	2
	2.	Гороховое пюре с овощами		
Тема.5. Приготовление, оформление и	1.	Биточки из фасоли	6	2
	2.	Биточки из фасоли		
	1.	Приготовление:	6	2
	2.	Чечевица с овощами		
	1.	Фасоль по «Мексиканки»	6	2
	2.	Фасоль по «Мексиканки»		
Тема.5. Приготовление, оформление и	1.	Приготовление:	6	2
	2.	Яйцо варёное		
Тема.5. Приготовление, оформление и	1.	Яичница глазунья(натуральная)	6	2
	2.	Яичница глазунья(натуральная)		

отпуск блюд из яиц	3.	Яичница глазунья с луком		
	1. 2. 3.	Приготовление: Омлет натуральный Омлет фаршированный овощами и грибами Драчена	6	2
	1. 2.	Приготовление: Омлет с луком Омлет смешанный с мясными продуктами	6	2
Тема.6. Приготовление и оформление блюд из творога	1. 2.	Приготовление: Сырники Сырники с морковью	6	2
	1. 2.	Приготовление: Пудинг из творога запечённый Пудинг из творога на пару	6	2
	1. 2.	Приготовление: Запеканка из творога Запеканка из творога с изюмом , урюком	6	2
	1. 2.	Приготовление: Вареники Вареники ленивые	6	2
Тема.7. Приготовление блюд из дрожжевого теста	1. 2.	Приготовление: Тесто дрожжевое простое Пирожки печёные с картофелем	6	2
	1. 2.	Приготовление: Беляши Колбасные, мясные изделия запечённые в тесте	6	2
	1. 2.	Приготовление: Пирожки жаренные с капустой Пирожки жаренные с капустой и рыбой	6	2
	1. 2.	Приготовление: Расстегай с мясом Расстегай с рыбой	6	2
	1. 2.	Приготовление: Кулебяка с рыбой и капустой Кулебяка с мясом рисом и яйцом	6	2
	1. 2.	Приготовление: Курник Пирог закрытый сладкий	6	2
	1. 2.	Приготовление: Пицца классическая Самса с курицей	6	2
	1. 2.	Приготовление: Осетинский пирог с картофелем и сыром Осетинский пирог с грибами и луком	6	2
	1. 2.	Приготовление: Тесто дрожжевое сдобное Булочка лимонная	6	2
		Приготовление:		

	1.	Пончики Московские	6	2
	2.	Пирожки печёные из свежих фруктов		
	Приготовление:			
	1.	Ватрушка	6	2
	2.	Ватрушка венгерская		
	Приготовление:			
	1.	Каравай	6	2
	2.	Пирог открытый сладкий		
	Приготовление:			
	1.	Плюшка	6	2
	2.	Пирог открытый с свежими фруктами		
	Приготовление:			
	1.	Рулет с маком	6	2
	2.	Рогалики с лимоном		
	Приготовление:			
	1.	Тесто для оладьей и блинов	6	2
Тема 8 Приготовление блюд из без дрожжевого теста	2.	Оладьи и блины со сметаной		
	Приготовление :			
	1.	Тесто для блинов	6	2
	2.	Блины с различными фаршами		
	Приготовление:			
	1.	Тесто для пельменей	6	2
	2.	Пельмени из говядины и свинины		
	Приготовление:			
	1.	Штрупбы кубанские	6	2
	2.	Галушки украинские		
	Приготовление:			
	1.	Тесто для домашней лапши и мантов	6	2
	2.	Манты		
	Приготовление:			
	1.	Тесто для чебуреков	6	2
	2.	Чебуреки		
	Приготовление:			
	1.	Тесто для блинчиков	6	2
	2.	Блинчики с творогом , джемом, сметанной		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта по УП.02.01			6	2
Всего по модулю			246	
<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>
ПК3.1. ПК3.2. ПК3.3. ПК3.4.	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	228	Тема.1. Приготовление бульонов	6
			Тема 2. Приготовление и отпуск супов с крупами	42
			Тема .3 Приготовление, оформление и отпуск рассольников	12
			Тема.4 Приготовление и отпуск заправочных супов	42

			Тема.5 Приготовление и отпуск супов-пюре, молочных и холодных супов	60
			Тема.6 Приготовление и отпуск сладких супов	12
			Тема.7 Приготовление соусов: красного, белого и их производных	30
			Тема.8 Заправки и яично-масляные смеси	18
Дифференцированный зачет				6 час.

3.2. Содержание практики

Наименование ПМ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень усвоения
ПМ.03				
Тема1. Приготовление бульонов	Содержание:			
	1. 2. 3.	Приготовление: Мясо-костный бульон Бульон из мяса птицы Рыбный бульон	6	2
	Содержание:			
Тема 2. Приготовление и отпуск супов с крупами	1. 2.	Приготовление: Суп картофельный с крупой Суп картофельный с мясными фрикадельками	6	2
	1. 2.	Приготовление: Суп с бобовыми Суп с крупой	6	2
	1. 2.	Приготовление: Лагман Суп лапша домашняя	6	2
	1. 2.	Приготовление: Суп полевой Суп картофельный	6	2
	1. 2.	Приготовление: Суп харчо Кулеш	6	2
	1. 2.	Приготовление: Суп крестьянский с крупой Суп с макаронными изделиями	6	2
	1. 2.	Приготовление: Уха рыбацкая Уха ростовская	6	2
Тема3 Приготовление, оформление и отпуск рассольников	1. 2.	Приготовление: Рассольник Рассольник ленинградский	6	2
		Приготовление:		

	1. 2.	Рассольник домашний Рассольник московский	6	2
Тема.4 Приготовление и отпуск заправочных супов	1. 2.	Приготовление: Щи из квашенной капусты Щи из свежей капусты	6	2
	1. 2.	Приготовление: Щи с фасолью и картофелем Щи зеленые	6	2
	1. 2.	Приготовление: Щи суточные Щи по Уральске с пшеном	6	2
	1. 2.	Приготовление: Борщ Борщ флотский	6	2
	1. 2.	Приготовление: Борщ московский Борщ сибирский	6	2
	1. 2.	Приготовление: Борщ с фасолью и картофелем Борщ зеленый	6	2
	1. 2.	Приготовление: Борщ украинский Борщ с капустой и картофелем	6	2
Тема.5 Приготовление и отпуск супов-пюре, молочных и холодных супов	1. 2.	Приготовление: Суп-пюре из картофеля Суп-пюре из птицы	6	2
	1. 2.	Приготовление: Суп-пюре из овощей Суп-пюре из бобовых	6	2
	1. 2.	Приготовление: Суп-пюре из печени Суп-пюре из перловой или рисовой крупы	6	2
	1. 2.	Приготовление: Суп молочный с крупой Суп молочный с макаронными изделиями	6	2
	1. 2.	Приготовление: Окрошка мясная сборная Окрошка мясная на кефире	6	2
	1. 2.	Приготовление: Окрошка овощная на кефире Окрошка овощная	6	2
	1. 2.	Приготовление: Свекольник холодный Ботвинья	6	2
	1. 2.	Приготовление: Солянка сборная мясная Солянка грибная	6	2
	1.	Приготовление: Солянка домашняя	6	2

	2.	Борщ холодный		
	1. Приготовление: 2. Щи зеленые с яйцом 2. Борщ холодный с мясом		6	2
Тема.6 Приготовление и отпуск сладких супов	1. Приготовление: 2. Суп из свежих фруктов 2. Суп из смеси сухофруктов		6	2
	1. Приготовление: 2. Суп-пюре из свежих фруктов 2. Суп-пюре из сухофруктов		6	2
Тема.7 Приготовление соусов: красного, белого и их производных	1. Приготовление: 2. Соус красный основной 2. Соус луковый		6	2
	1. Приготовление: 2. Соус красный томатный 2. Соус голландский		6	2
	1. Приготовление: 2. Соус белый основной 2. Соус луковый с горчицей		6	2
	1. Приготовление: 2. Соус Польский 2. Соус грибной		6	2
	1. Приготовление: 2. Соус сметанный 2. Соус молочный		6	2
Тема.8 Заправки и яично-масляные смеси	1. Приготовление: 2. Масло зеленое 2. Паста сырная			
	1. Приготовление: 2. Соус майонез 2. Соус майонез с корнишонами		6	2
	1. Приготовление: 2. Горчица столовая 2. Заправка для салатов		6	2
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по УП.03.01		6	2
	Всего по модулю		228	

<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.4.1. ПК.4.2. ПК.4.3.	ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»	156	Тема.1. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	30
			Тема 2. Приготовление и оформление из отварной и припущенной рыбы	18
			Тема .3 Приготовление, и оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы	36
			Тема.4	

			Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.	42
			Тема.5 Приготовление, и оформление и отпуск блюд из тушёной рыбы	12
			Тема.6 Приготовление, и оформление и отпуск блюд из море продуктов и рыбных консервов.	12
<i>Дифференцированный зачет</i>			<i>6 час.</i>	

Содержание практики

Наименование ПМ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень усвоения
ПМ.04				
Тема1. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	Содержание:			
	1.	Приготовление: МКО рыбы	6	2
	1. 2.	Приготовление: Разделка филе с кожей Полуфабрикат с костным скелетом	6	2
	1. 2.	Приготовление: Разделка рыбы на чистое филе Полуфабрикаты с кожей без кости	6	2
	1. 2.	Приготовление: Котлетная масса Полуфабрикаты из неё	6	2
	1. 2.	Приготовление: Кнельная масса Полуфабрикаты из неё	6	2
	Содержание:			
Тема 2. Приготовление и оформление из отварной и припущенной рыбы	1. 2.	Приготовление: Рыба отварная Рыба отварная (осетровых пород)	6	2
	1. 2.	Приготовление: Рыба отварная на пару с зелёным луком Рыба на пару с овощами	6	2
	1. 2.	Приготовление: Рыба, припущенная с соусом Рыба, припущенная с овощами	6	2
Тема3 Приготовление, и оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы	1. 2.	Приготовление: Рыба, запеченная с помидорами Рыба запеченная с картофелем по-русски	6	2
	1. 2.	Приготовление: Рыба, запеченная в сметанном соусе Рыба запеченная с яйцом	6	2
	1. 2.	Приготовление: Рыба запеченная по-гречески Скумбрия, запеченная в фольге	6	2

	1. 2.	Приготовление: Рыба по – купечески Судок, запеченный в фольге	6	2
	1. 2.	Приготовление: Рыба, фаршированная целиком Рыба, запеченная под майонезом	6	2
	1. 2.	Приготовление: Рыба, запеченная целиком Селянка на сковороде	6	2
Тема.4 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.	1. 2.	Приготовление: Рыба жареная целиком Рыба жаренная порциями кусками	6	2
	1. 2.	Приготовление: Рыба, жаренная в кляре Рыба, жаренная по - ленинградски	6	2
	1. 2.	Приготовление: Рыба, жаренная во фритюре Зразы донские	6	2
	1. 2.	Приготовление: Зразы рубленные Тельное	6	2
	1. 2.	Приготовление: Рыба, жаренная с зелёным маслом Рыба, жаренная осетровых пород	6	2
	1. 2.	Приготовление: Тефтели рыбные Рулет рыбный	6	2
	1. 2.	Приготовление: Фрикадельки в томатном соусе Биточки в сметанном соусе	6	2
Тема.5 Приготовление, и оформление и отпуск блюд из тушёной рыбы	1. 2.	Приготовление: Щука, тушенная в сметане Рыба, тушённая в томатном соусе с овощами	6	2
	1. 2.	Приготовление: Морская рыба, тушенная с овощами Путассу тушённая в сметане	6	2
Тема.6 Приготовление, и оформление и отпуск блюд из морепродуктов и рыбных консерв.	1. 2.	Приготовление: Креветки отварные Кальмары в томатном соусе	6	2
	1. 2.	Приготовление: Запеканка с рыбными консервами солянка из рыбных консерв.	6	2
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по УП.04.01	6	2
		Всего по модулю	156	
<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>
ПК5.1. ПК 5.2.	ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»	126	Тема.1. Механическая кулинарная обработка мяса.	6

ПК 5.3. ПК 5.4.			Приготовление мясных полуфабрикатов.	
			Тема 2. Приготовление и оформление блюд из отварного мяса и субпродуктов.	6
			Тема .3 Приготовление и оформление блюд из жаренного мяса и субпродуктов.	36
			Тема.4 Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса и субпродуктов.	18
			Тема.5 Приготовление и оформление. отпуск из рубленной массы.	18
			Тема.6 Приготовление и оформление блюд из запеченного мяса.	12
			Тема.7 Приготовление оформление блюд и отпуск из птицы, дичи.	24
Дифференцированный зачет				6 час.

Содержание практики

Наименование ПМ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень усвоения
ПМ.05				
Тема1. Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление мясных полуфабрикатов.	Содержание:			
	1. 2.	Приготовление: МКО мяса Нарезка П/Ф из мяса	6	2
Тема.2 Приготовление и оформление блюд из отварного мяса и субпродуктов.	1. 2.	Приготовление: Мясо отварное Язык отварной с соусом	6	2
Тема.3. Приготовление и оформление блюд из жаренного мяса и субпродуктов.	1. 2.	Приготовление: Грудинка фаршированная кашей Мясо жаренное крупным куском	6	2
	1. 2.	Приготовление: Антрекот Эскалоп	6	2
	1. 2.	Приготовление: Бефстроганов Лангет	6	2
	1.	Приготовление: Поджарка		

	2.	Шашлык из баранины	6	2
	1. 2.	Приготовление: Котлета натуральная Ромштекс	6	2
	1 2	Приготовление: Люля- кебаб Печень по- строгоновски	6	2
Тема.4. Приготовление и оформление блюд из тушёного мяса и субпродуктов	1. 2.	Приготовление: Мясо шпигованное Зразы отбивные	6	2
	1. 2.	Приготовление: Жаркое по – домашнему Гуляш	6	2
	1. 2.	Приготовление: Азу Плов из баранины и свинины	6	2
Тема.5. Приготовление и оформление. отпуск из рубленой массы.	1. 2.	Приготовление: Бифштекс с яйцом Котлеты	6	2
	1. 2.	Приготовление: Рулет с макаронами Биточки	6	2
	1. 2.	Приготовление: Тефтели Зразы рубленые	6	2
Тема.6. Приготовление и оформление блюд из запеченного мяса.	1. 2.	Приготовление: Перец фаршированный мясом Голубцы с мясом и рисом	6	2
	1 2	Приготовление: Запеканка картофельная с мясом Рулет картофельный с субпродуктами	6	2
Тема. 7. 7 Приготовление оформление блюд и отпуск из птицы, дичи, и кролика	1. 2.	Приготовление: Котлета по – киевски Чахохбили	6	2
	1 2	Приготовление: Котлета Пожарские Сациви	6	2
	1 2	Приготовление: Плов из птицы Рагу из птицы	6	2
	1 2	Приготовление: Цыплёнок табака Курица запеченная целиком	6	2
	Промежуточная аттестация по практике УП.05.01		6	2
	Всего по модулю		126	

<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 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.	ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок	96	Тема.1. Приготовление бутербродов, нарезки из гастрономических продуктов	12
			Тема 2. Приготовление и оформление салатов из мяса и рыбы	36
			Тема .3 Приготовление и оформление и отпуск салатов из овощей и фруктов	18
			Тема.4 Приготовление и отпуск холодных и горячих закусок из овощей и яиц	6
			Тема.5 Приготовление холдных блюд из мяса и субпродуктов	12
			Тема. 6 Приготовление закусок из рыбы	6
Дифференцированный зачет				6 час.

3.2. Содержание практики

<i>Наименование ПМ и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Уровень усвоения</i>
ПМ.06				
Тема1. Приготовление бутербродов, нарезки из гастрономических продуктов	Содержание:			
	1.	Приготовление: Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами	6	2
	2.	Бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами		
	1	Приготовление: Горячие бутерброды	6	2
	2	Нарезка овощная, фруктовая		
	3	Канопе		
Тема.2 . Приготовление и оформление салатов из мяса и рыбы.	1.	Приготовление: Салат «Мясной»	6	2
	2.	Салат «Столичный»		
	1.	Приготовление: Салат «Весна в Праге»	6	2
	2.	Салат «По – домашнему с черносливом»		
	1.	Приготовление: Салат «Закуска по – Татарске»	6	2
	2.	Салат «Курица с рисом»		
	1.	Приготовление: Салат «Цезарь»	6	2
	2.	Салат «Татарский»		
	1.	Приготовление: Салат «Белорусский»		

	2.	Салат «Мужской каприз»	6	2
	1. 2.	Приготовление: Салат «Рыбный» Салат «Подсолнух»	6	2
Тема.3. Приготовление и оформление и отпуск салатов из овощей и фруктов	1 2	Приготовление: Салат «Фруктовый» Салат «Греческий»	6	2
	1 2	Приготовление: Салат «Витаминный» Винегрет овощной	6	2
	1 2	Приготовление: Салат из белокочанной капусты Салат «Летний»	6	2
Тема.4. Приготовление и отпуск холодных и горячих закусок из овощей и яиц	1. 2.	Приготовление: Помидор фаршированный Яйца аршированные	6	2
Тема. 5. Приготовление холодных блюд из мяса и субпродуктов	1. 2.	Приготовление: Мясо заливное Рулет куриный с различными начинками	6	2
	1. 2.	Приготовление: Печёночный торт Паштет из печени	6	2
Тема.6. Приготовление закусок из рыбы	1. 2.	Приготовление: Сельдь рубленая Рыба под маринадом	6	2
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по УП.06.01		6	2
	Всего по модулю		96	

<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 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3.	ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»	54	Тема.1. Приготовление сладких блюд из свежих фруктов и ягод	6
			Тема 2. Кисели и компоты	12
			Тема .3 Напитки	6
			Тема.4 Кофе, какао и шоколад	12
			Тема.5 Фрукты в тесте	12
<i>Дифференцированный зачет</i>				<i>6 час.</i>

Содержание практики

Наименование ПМ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень усвоения
ПМ.07			
Тема1.	Содержание:		

Приготовление сладких блюд из свежих фруктов и ягод	1. 2.	Приготовление: Чернослив со взбитой сметаной Яблоки со взбитыми сливками с орехом	6	2
Тема.2 . Кисели и компоты	1. 2.	Приготовление: Кисель из свежих фруктов Кисель из кураги (густой)	6	2
	1. 2.	Приготовление: Компот из смеси сухофруктов Компот из свежих плодов	6	2
Тема.3. Напитки	1 2	Приготовление: Напиток смородиновый Напиток лимонный	6	2
Тема.4. Кофе, какао и шоколад	1. 2.	Приготовление: Кофе чёрный с мороженым (Глиссе) Горячий шоколад	6	2
	1. 2.	Приготовление: Какао со сгущенным молоком Кофе по - восточному	6	2
Тема.5. Фрукты в тесте	1. 2.	Приготовление: Яблоки жаренные в тесте Груша в слойке	6	2
	1 2	Приготовление: Шарлотка с яблоками Яблоки печёные	6	2
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по УП.07.01	6	2
		Всего по модулю	54	

<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
Дифференцированный зачет				6 час.

Содержание практики

<i>Наименование ПМ и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень усвоения</i>
---	-----------------------------------	--------------------	-------------------------

ПМ.08			
Тема1. Приготовление помадок, глазури, мастики, крема	Содержание:		
	1. 2.	Приготовление: Мостика молочная Крем белковый заварной	6 2
	1 2 3	Приготовление: Сироп Помадка Крем сливочный	6 2
Тема.2 . . Приготовление вафельного, пряничного теста	1. 2.	Приготовление: Пряники медовые Трубочка вафельная с начинкой	6 2
Тема.3. Приготовление песочного теста	1 2 3	Приготовление: Печенье круглое Печенье листочки Печенье нарезное	6 2
Тема.4. Приготовление «бисквитного» теста	1. 2.	Приготовление: Бисквит Прага Бисквит	6 2
Тема.5. Приготовление заварного и воздушного теста	1. 2.	Приготовление: Кольцо воздушное Меренги	6 2
Тема.6. Пирожное	1 2	Приготовление: Пирожное крошковые «Песочное кольцо» Пирожное «Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой»	6 2
	1 2	Приготовление: Пирожное крошковые «Картошка» Пирожное «Эклер»	6 2
Тема.7. Приготовление кексов, бисквитных рулетов	1 2	Приготовление: Кекс «Столичный» Бисквитный рулет с фруктовой начинкой	6 2
Тема.8. Торты	1 2	Приготовление: Торт «Птичье молоко» Торт «Медовый»	6 2
	1 2	Приготовление: Торт «Пьяная вишня» Торт «Кукла»	6 2
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по УП.08.01		6 2
	Всего по модулю		72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1.. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики осуществляется в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места, учебном кулинарном цехе.

Оборудование учебного кабинета: электрические плиты, моечные ванны, столы производственные, стеллажи, весы настольные, водонагреватель, разделочные доски, ножи, ручные овощечистки, ножи для нарезки овощей, шинковки, терки, кастрюли, сковороды, жарочные шкафы, шкафы навесные, миксер, слайсер.

Технические средства обучения: ноутбук с мультимедийным проектором

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

тренажер, модели, макеты

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: электроплиты, электросковорода, жарочный шкаф, СВ-печь, разделочные столы, моечные ванны, весы настольные, картофелечистка, кухонный комбайн

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: электроплиты, электросковорода, жарочный шкаф, СВ-печь, разделочные столы, моечные ванны, весы настольные, кухонный комбайн

4.2. 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

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер осуществляется педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и ли высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модулю). Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций в ходе учебной практики

В период прохождения учебной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения учебной практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации в процессе выполнения обучающимися выполнения практических 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	-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и	- оценка по выполнению практической работы в соответствии с инструкционно-технологической картой

овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	нарезке овощей и грибов -точность выбора условий и сроков хранения традиционных видов овощей и грибов; - точность определения годности традиционных видов овощей и грибов; - правильность организации 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 результатов точного выбора условий и сроков хранения традиционных видов овощей и грибов - оценка по результатам определения годности традиционных видов овощей и грибов - оценка по результатам наблюдения за организацией рабочего места при обработке и нарезке овощей вручную и механическим способом - оценка по результатам за соблюдением безопасного режима эксплуатации механического оборудования - оценка по результатам наблюдения за соответствием 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 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 наблюдения- 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 приготовлении блюд из овощей и грибов - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов;	- оценка по результатам наблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при приготовлении блюд из овощей и грибов; - оценка по результатам правильности выбора условий и сроков хранения готовых блюд и

	- 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; - 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; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуску 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	гарниров из овощей и грибов - оценка по результатам проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - оценка по результатам наблюдения за организацией рабочего места при приготовлении 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 правильности 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 наблюдения точности расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - оценка по результатам соблюдения последовательности проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов; - оценка по результатам соответствия и правильности выбора посуды для отпуску 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	-обоснованность санитарно-гигиенических требований к	- оценка за соблюдение правил санитарно-гигиенических

продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	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;	требований к организации рабочего места повара для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока при приготовлении блюд и гарниров требований на учебной практике; -оценка за точность выбора условий и сроков хранения жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров по результатам прохождения на учебной практике; - оценка за точность определения органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, жиров, сахара, муки, яиц в период прохождения учебной практики; - оценка за организацией рабочего места при кулинарной обработке сырья для приготовления блюд и гарниров; - оценка за правильность выполнения действий по хранению сырья для приготовления блюд и гарниров;
ПК.2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, 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 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	-оценка за соблюдение правил санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы на учебной практике; -оценка по результатам наблюдения во время прохождения учебной практики; - оценка за соблюдение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования во время выполнения учебной практики; -оценка за выбор условий и сроков хранения готовых блюд; - оценка за организацию рабочего места на учебной практики;

	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 за соблюдение требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд; -оценка по результатам наблюдения во время прохождения учебной практики; -оценка по результатам наблюдения при прохождении учебной практики; -оценка за выполнение действий по приготовлению простых блюд; -оценка за выполнение действий по приготовлению каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы с учетом временного регламента при прохождении учебной практики; - оценка за выполнение действий по оформлению и отпуску блюд.
ПК2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	-правильность подготовки 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	-оценка соблюдения качества при прохождении учебной практики -оценка за соблюдение правил санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий; на учебной практики; -оценка за организацию рабочего места; -оценка за проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых блюд; -оценка за соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения учебной практики; оценка за соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для приготовления простых блюд во время учебной практики;

	приготовления простых блюд;	
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	-правильность обработки яиц и подготовки творога к тепловой обработке; -обоснованность соблюдения 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 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;	-оценка по результатам наблюдения работы на учебной практике. -оценка за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых блюд из яиц и творога; -оценка по результатам соблюдения правил безопасной эксплуатации теплового оборудования, инструментов, инвентаря на учебной практике; -оценка по результатам наблюдения работы на учебной практике; -оценка за точность определения тепловых режимов при приготовлении простых блюд из яиц и творога; -оценка за выполнение действий по приготовлению простых блюд из яиц и творога; -оценка за расчёт количества сырья при приготовлении блюд на учебной практике; -оценка за соответствие выбора посуды для отпуска простых блюд из яиц и творога; -оценка выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - оценка за выбор режимов хранения готовых простых блюд из яиц и творога на учебной 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	-оценка по результатам наблюдения работы на учебной практике; -оценка за точность расчёта количества сырья при приготовлении блюд на учебной практики; -оценка за соблюдением правил санитарно-гигиенических требований учебной практики;

	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 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 .	-оценка за организацию рабочего места; -соблюдением правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения учебной практики; -оценка за соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса; -оценка за соблюдение температурных режимов и времени при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем; -оценка за соблюдение выполнения действий по приготовлению простых мучных блюд из теста с фаршем; -оценка за соответствие и правильность выбора посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем; -оценка за правильность выполнения действий по оформлению и отпуску простых блюд; - оценка за точность выбора режимов хранения готовых простых мучных блюд из теста.
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;	-оценка по результатам качества прохождения учебной практики -Оценка за классификацию бульонов и отваров, их пищевой ценности; во время прохождения учебной практики - оценка за соблюдением правил санитарно-гигиенических требований и организацией рабочего места учебной практики -оценка за соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бульонов и отваров; -оценка за соблюдение безопасного режима эксплуатации механического и

	-правильность соблюдения технологического процесса приготовления бульонов и отваров; - соблюдение санитарных норм и правил, условий и сроков хранения бульонов и отваров;	теплового оборудования во время учебной практики; - оценка за соблюдения технологического процесса приготовления бульонов и отваров; -оценка по результатам соблюдения 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 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;	- оценка за соблюдения правил санитарно-гигиенических требований и организацией рабочего места учебной практики; -оценка за соблюдением сроков хранения готовых первых блюд; -оценка за соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления супов во время учебной практики; - оценка за точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых супов; -оценка за правильность организации рабочего места повара по приготовлению супов; -оценка за соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых супов; - оценка за правильность выполнения действий по приготовлению простых супов; - оценка за правильность выполнения действий по оформлению и отпуску первых блюд; - оценка по результатам точности расчета количества сырья для приготовления супов; - оценка по результатам качества прохождения учебной практики - оценка по результатам точности выбора режимов хранения готовых первых блюд в зависимости от способа реализации во время прохождения учебной

	- грамотность выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов;	практики; - оценка по результатам точности выполнения действий по организации процесса хранения готовых супов до момента реализации; - оценка за 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; - 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;	- по результатам наблюдения во время прохождения работы, учебной практики; - оценка за соблюдение правил санитарно-гигиенических требований и организацией рабочего места учебной практики; - оценка за соответствие основных и дополнительных ингредиентов органолептическим показателям; - оценка за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых холодных и горячих соусов; - оценка за правильность выбора условий и сроков хранения готовых соусов;
ПК3.4. 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;	- оценка за соблюдение организации рабочего места учебной практики; - оценка за организацию рабочего места повара по приготовлению соусов; - оценка за соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных и горячих соусов во время учебной практики; - оценка соблюдения технологических операций и подбора соусов при прохождении учебной практики; - оценка за правильность подбора соусов ко вторым горячим и сладким блюдам, холодным блюдам и закускам; - оценка соблюдения расчётов количества сырья при

	- 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;	- приготовлении соусов во время прохождения учебной практики; - оценка за точность проведения бракеража готовых соусов; - оценка за соответствие и правильность выбора посуды для отпуска горячих и холодных соусов; -оценка за соблюдение сроков хранения готовых соусов в зависимости от способа реализации; -оценка по результатам наблюдения за соблюдением сроков хранения готовых соусов до момента реализации;
ПК4.1.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; - соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом; - 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 санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом; - оценка по выполнению практических работ в соответствии с инструкционно-технологической картой во время учебной практики; -оценка по результатам наблюдения за организацией рабочего места; - оценка за соблюдение правил безопасной эксплуатации механического оборудования во время учебной практики; -оценка за соблюдение санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом во время прохождения учебной практики; - оценка за точность расчета количества отходов при обработке рыбы; - оценка за качество первичной обработки рыбы с костным скелетом во время прохождения учебной практики; -оценка за выполнение действий по хранению полуфабрикатов из рыбы.
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;	- оценка за проведение 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; - 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 по результатам наблюдения за использованием теплового оборудования в процессе приготовления блюд из рыбы во время учебной практики; - оценка по результатам за соблюдение организацией рабочего места по приготовлению полуфабрикатов во время учебной практики; - оценка по результатам наблюдения во время прохождения учебной практики; - оценка за соответствие и правильность формы полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; - оценка за выполнение действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; - оценка качества полуфабрикатов из рыбы и котлетной массы во время прохождения работы, учебной практики; - 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;	- оценка за соблюдение правил санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом во время учебной практики; - оценка за точность выбора условий сроков хранения сырья и полуфабрикатов из рыбы; - Оценка за определение годности рыбного сырья; - оценка за организацию рабочего места при обработке рыбы вручную и механическим способом; - оценка по результатам соблюдения безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - оценка за соответствие выбора способа обработки рыбы; - оценка за точность расчета количества отходов при

	- 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; - 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;	- обработке рыбы с костным скелетом; - оценка за хранение полуфабрикатов из рыбы во время прохождения учебной практики; - оценка за точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; - оценка за точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы; - оценка по результатам наблюдения за организацией рабочего места по приготовлению полуфабрикатов; - оценка за выбор способа обработки рыбы; - оценка за соответствие и правильность формы полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; - оценка за правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; - оценка за определение качества полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы; - оценка за правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы; - оценка за соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - оценка за выбор условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы; - оценка за проведение процесса исправности теплового оборудования для приготовления блюд из рыбы; - оценка за правильный выбор и организацию рабочего места по приготовлению 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; - 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.	- 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 за выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы; подбор гарнира и соуса; - оценка за приготовление 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 точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы на учебной практике; - оценка за соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыб; - оценка за точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации; - оценка за выполнение действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы. - оценка за точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации полуфабрикатов из рыбы.
ПК5.1.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; -характеристика, точность выбора условий и сроков хранения мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов; - точность определения доброкачественности мяса, мясных	- оценка по результатам наблюдения за соблюдением правил санитарно-гигиенических требований учебной практики; -оценка качества по результатам прохождения учебной практики; - оценка по результатам качества прохождения учебной практики; - оценка по результатам наблюдения за организацией

	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.	рабочего места, соблюдением правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения учебной практики.
ПК 5.2. 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 качества основных полуфабрикатов из мяса, мясо-продуктов и домашней птицы - правильность выполнения действий по хранению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	- оценка по результатам качества прохождения учебной практики; - оценка по результатам наблюдения за организацией рабочего места, соблюдением правил - оценка по результатам наблюдения за соблюдением организацией рабочего места, исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и котлетной массы в процессе учебной практики. - оценка по результатам наблюдения за соблюдением санитарных норм и сроков хранения полуфабрикатов.
ПК 5.3. 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;	- оценка по результатам наблюдения за соблюдением правил санитарно-гигиенических требований и организацией рабочего места учебной

	- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из мяса, мясо продуктов; - 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 и 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; - 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;	практики - оценка по результатам наблюдения за проведения процесса использования теплового оборудования в процессе приготовления блюд из мяса в учебной практики. - оценка по результатам наблюдения за организацией рабочего места, соблюдением правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения учебной практики. - оценка по результатам качества прохождения учебной практики; - оценка по результатам качества прохождения учебной практики; - оценка по результатам качества, расчета количества отходов при обработки мяса во время прохождения учебной практики - оценка по результатам наблюдения за соблюдением санитарных норм и сроков хранения полуфабрикатов, и заморозки готовой продукции из мяса и мясопродуктов до момента 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	
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; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инс-трументов, 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	- оценка по результатам наблюдения за соблюдением правил санитарно-гигиенических требований и организацией рабочего места учебной практики - оценка по результатам наблюдения за соблюдением санитарных норм и сроков хранения готовой продукции. - оценка по результатам наблюдения за организацией рабочего места, соблюдением правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения учебной практики. - оценка по результатам качества прохождения учебной практики - оценка по результатам качества прохождения учебной практики - оценка по результатам качества, расчета количества сырья при обработки мяса во время прохождения учебной практики - оценка по результатам наблюдения за соблюдением санитарных норм и сроков хранения полуфабрикатов; - оценка по результатам наблюдения за организацией рабочего места, соблюдением правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения учебной практики.

	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	
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	-обоснованность соблюдения санитарно гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями - 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	- оценка за соблюдение правил санитарно-гигиенических требований учебной практики; - оценка результатов точного выбора условий и сроков хранения бутербродов и гастрономических продуктов; -оценка за точность проведение проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - оценка по результатам качества прохождения учебной практики; - оценка за соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения учебной практики; - оценка по результатам качества прохождения учебной практики; -оценка по выполнению практической работы в соответствии с инструкционно-технологической картой; -оценка соблюдения расчётов количества сырья при приготовлении бутербродов во время прохождения учебной практики; - оценка за точность проведения бракеража готовых холодных блюд и закусок; -оценка за соответствие 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 нарезки в зависимости от вида реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых бутербродов до момента реализации.	правильность выбора посуды для отпуска бутербродов и гастрономической нарезки; -оценка за выбор режимов хранения готовых бутербродов и гастрономической нарезки в зависимости от вида реализации; -оценка за выполнение действий по организации процесса хранения готовых бутербродов до момента реализации.
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты	-обоснованность соблюдения 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;	- оценка за соблюдением правил санитарно-гигиенических требований учебной практики; -оценка за выбор условий и сроков хранения салатов; - оценка за соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения учебной практики; - оценка за организацию рабочего места по приготовлению салатов; -оценка за соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении салатов; - оценка за соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления салатов; - оценка за выполнение действий по приготовлению салатов; - оценка за выполнение действий по оформлению и отпуску салатов; -оценка за точность расчета количества сырья для приготовления салатов; - оценка за проведения бракеража готовых салатов; - оценка за соответствие и правильность выбора посуды для отпуска салатов; -оценка соблюдения режимов хранения салатов в зависимости от вида реализации;

	- точность выполнения действий по организации процесса хранения салатов до момента реализации;	- оценка за выполнение действий по организации процесса хранения салатов до момента реализации;
ПК 6.3. 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; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении 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;	- оценка за соблюдением правил санитарно-гигиенических требований и организацией рабочего места учебной практики; - оценка за точность проведение процесса исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных закусок; - оценка за организацией рабочих мест по приготовлению холодных закусок из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных закусок; -оценка за соблюдени правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных закусок; - оценка по выполнению практических работ в соответствии с инструкционно-технологической картой; - оценка за выполнение действий по оформлению и отпуску холодных закусок; - оценка за точность расчета количества сырья для приготовления холодных закусок; -оценка за соответствие и выбор посуды для отпуска холодных закусок; -оценка за точность выбора режимов хранения холодных закусок в зависимости от вида реализации; -оценка за точность проведения бракеража холодных закусок; -оценка за точность выполнения действий по организации 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	- оценка за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации

	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, 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;	рабочего места по приготовлению холодных блюд; - оценка за точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных блюд; - оценка за организацией рабочих мест по приготовлению холодных блюд из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных блюд; - оценка за соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд; - оценка за соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных блюд; - оценка за выполнение действий по приготовлению 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 точность выбора режимов хранения простых холодных блюд в зависимости от вида реализации; - оценка за проведение бракеража холодных блюд; - оценка за точность выполнения 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	- оценка за соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - оценка за точность выбора

		хранения традиционных видов плодов и ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, желирующих 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 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;	условий и сроков хранения традиционных видов плодов и ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, желирующих веществ; - оценка за определение годности различных видов плодов, ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, основных и дополнительных ингредиентов, соответствие их технологическим требованиям; - оценка за способы 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 на учебной практике;
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;	-оценка за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места на учебной практике по приготовлению простых горячих напитков; - оценка за проведение 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

	- правильность организации рабочего места по приготовлению простых горячих напитков; - соответствие выбора оборудования, 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;	- напитков; - оценка за соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых горячих напитков; - оценка за выбор тепловых режимов при приготовлении простых горячих напитков; - оценка за выполнение действий по приготовлению, оформлению и отпуску простых горячих напитков; - оценка за выбор 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 по результатам наблюдения на учебной практике; - оценка по результатам наблюдения на учебной практике; - оценка по результатам наблюдения на учебной практике; - оценка по результатам наблюдения на учебной практике; - оценка по результатам наблюдения на учебной практике; - оценка по результатам наблюдения на учебной практике; - 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.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего 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;	- оценка за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых хлебобулочных изделий 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	- оценка по результатам наблюдения на учебной практике; - оценка по результатам наблюдения на учебной практике;

	технологических операций на различных видах оборудования; -соответствие норм вложения продуктов при приготовлении основных мучных кондитерских изделий; - 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;	-оценка по результатам наблюдения за соответствие норм вложения продуктов при приготовлении основных мучных кондитерских изделий; -оценка по результатам наблюдения за точность определения пищевой и 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;	- 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

	-правильность выполнения действий по приготовлению отделочных полуфабрикатов: сиропов, помадки; -правильность выполнения технологического процесса по 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.	полуфабрикатов: сиропов, помадки; - оценка за правильность выполнения технологического процесса по приготовлению пряничного, песочного, бисквитного теста; - 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 фруктовых и легких обезжиренных тортов	- 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 вариантов оформления

	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;	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;
--	---	--

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций в ходе учебной 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 обработке	-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

	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