БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 290
от 02.09.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 33.011 ПОВАР

по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

СОГЛАСОВАНО
ООО «Управление социальных объектов»
Начальник отдела общественного питания
_____ Н.Б. Баканова
подпись И.О.Ф
26.06.2021 г.
МП

Форма обучения очная
Курс 2
Семестр 3

Когалым, 2021

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании методического объединения социально – экономического профиля

Протокол № 4
от «06» мая 2021г.
Руководитель МО
_____Омарова Ф.З.
Подпись/ И.О Ф.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора колледжа по учебно-производственной работе

«02» сентября 2021г.
_____ И.В. Головань
Подпись

Рабочая программа практической подготовки (**учебная практика**) разработана на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016. №1569 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Методических рекомендаций по организации и проведению практической подготовки обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования утв. Приказом директора БУ «Когалымский политехнический колледж» от 22.09.2020 № 276/2;

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования «Когалымский политехнический колледж»

Составители: Балахнина Радмила Владмировна, мастер производственного обучения БУ «Когалымский политехнический колледж»

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

1.1. Область применения рабочей программы практической подготовки (учебная практика)

Рабочая программа практической подготовки (учебная практика)

является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм и составлена на основе опроса работодателей в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих - 33.011 «Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи практической подготовки (учебная практика)

– требования к результатам освоения практической подготовки (учебная практика):

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практической подготовки (учебная практика) должен:

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

1.3. Количество часов на освоение программы практической подготовки (учебная практика)

ПМ.07. На освоение программы практики отведено 144 часа, из них:

практической подготовки (учебная практика) - 72 часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Результатом освоения программы практической подготовки (учебная практика) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

ВПД.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

3.1 Структура и содержание рабочей программы

Наименование разделов и тем программы	Наименование работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих - 33.011 «Повар»		**72**	
МДК 07.01. Кулинария МДК 07.02. Калькуляция и учёт в общественном питании	**Содержание**		**3**
	1. Приготовление блюд из отварных, жареных овощей с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	2. Приготовление блюд из запеченных овощей с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	3. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	4. Приготовление первых блюд и соусов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	5. Приготовление блюд из рыбы жареной, запеченной, с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	6. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	

	7. Приготовление блюд из отварного мяса с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	8. Приготовление блюд из жареного мяса крупным, порционными и мелкими кусками с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	9. Приготовление холодных закусок и блюд в ассортименте с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	10. Приготовление холодных и горячих сладких блюд с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	11. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	12. Дифференцированный зачет.	6	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

4.1 Требования к условиям проведения практической подготовки (учебная практика)

Практическая подготовка (учебная практика) представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико - ориентированную подготовку обучающихся. Практическая подготовка (учебная практика) проходит в учебной мастерской «Горячий цех», оснащѐнных отдельными рабочими местами для обучающихся, с предоставлением технологического оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды, необходимого сырья и пищевых продуктов. В ходе учебной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности с освоением производственных технологий.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики для получения первичных профессиональных навыков, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики по профилю специальности или получившие отрицательную оценку, отчисляются из колледжа как имеющие академическую задолженность.

В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требований программы практики или получившие отрицательную оценку, отчисляются из колледжа как имеющие академическую задолженность.

Формой отчетности студентов по практике являются дневник и отчет, характеристика руководителя практикой от организации, учреждения, предприятия с рекомендуемой оценкой за практику.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

4.2.1 Печатные издания:

1. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2018. -226 с. - Текст: непосредственный.
2. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник / Н.И. Андонова. – М.: Академия, 2018. – 220 с. – Текст: непосредственный.
3. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2018. – 245 с. – Текст: непосредственный.
4. Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник / Т.Ю. Шитякова. – М.: Академия, 2018. – 274 с. – Текст: непосредственный.

4.2.3 Дополнительные источники

1. Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 106 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-02638-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1081825 (дата обращения: 24.11.2020). – Режим доступа: по подписке.

2. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 163 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016197-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1086411 (дата обращения: 24.11.2020). – Режим доступа: по подписке.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций; направление деятельности которым соответствует области профессиональной деятельности (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы практической подготовки (учебная практика) осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по практической подготовке (учебная практика), обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится мастером в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Обучение по практической подготовке (учебная практика) завершается защитой выпускной квалификационной работой и присвоением разряда по специальности.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней	- правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них; - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - правильно давать органолептическую оценку	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по практической подготовке (учебная практика**)**; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка

птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы **ПК 2.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. **ПК 2.3.**	мясному сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда. - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда. - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда.	выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по практической подготовке (учебная практика**)** **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по практической подготовке (учебная практика**)**; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по практической

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. **ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. **ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. **ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. **ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к		подготовке (учебная практика**)** **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по практической подготовке (учебная практика**)**; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по практической подготовке (учебная практика**)**

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. **ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента птицы, дичи, кролик.		
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. **ПК 3.3.** Осуществлять приготовление,	- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда. - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда. - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по практической подготовке (учебная практика**)**; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на

творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. **ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. **ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. **ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. **ПК 4.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	- эстетично оформлять блюда - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по практической подготовке (учебная практика**)** **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по практической подготовке (учебная практика**)**; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка

приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. **ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. **ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. **ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	защиты отчетов по практической подготовке (учебная практика**)** **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по практической подготовке (учебная практика**)**; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по практической подготовке

напитков разнообразного ассортимента.		(учебная практика**)**

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи;-- адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по практической подготовке (учебная практика**)**; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по практической подготовке
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность	(учебная практика**)**
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и	

	планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	