Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»

С.И.Ляшок
01 сентября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2150C046E71AC3A606E8ACA64E5913D5
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 12.09.2023 до 05.12.2024

2022 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

_____/ О.С. Маслакова

Утверждаю
заведующий по практическому обучению

_____ /Рыжкова О.А./
01 сентября 2022 г.

Программа учебной практики УП.01 Учебная практика профессионального модуля ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента программы производственного обучения - адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки 16675 Повар.

Программа разработана на основе профессионального стандарта утвержденного приказом Министерстватруда и социальной защиты Российской Федерацииот «08» сентября 2015 г. № 610н.

Автор: Маслакова О.С., мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** **4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** **7**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** **13**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** **14**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 Учебная практика

1.1. Цель и планируемые результаты прохождения учебной практики

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися.

Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе по специальности.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием электронного обучения.

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля слушателя должен:

Иметь практический опыт	- организации рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации,порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов; - обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
Уметь	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - проверять органолептическим способом годность овощей и 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; - 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; -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; - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья.
Знать	- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания; - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; - технику обработки овощей, грибов, пряностей; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - правила хранения овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых приобработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования; -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - правила проведения бракеража; - правила хранения и требования к качеству; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

	-способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 680 часов

на практики, в том числе учебную – 680 часов

2. Структура и содержание УП.01. Учебная практика

2.1. Структура УП 01. Учебная практика

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе					
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ОК 1-6, ПК 1.1-1.4	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	-	-	-	-	-	-	-
ОК 1-6, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	-	-		-	-	-	-
ОК 1-6, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1	МДК.01.03 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд , кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-	-	-	-	-	-	-	-
ОК 1-, ПК 1.1-1.4	МДК 01.04 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд , кулинарных изделий, закусок	-	-	-					
ОК 1-6, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1	УП.01 Учебная практика	680		-	-	-	-	-	-
ОК 1-6, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1	ПП.01 Производственная практика	-					-	-	-
	Всего:	***680***	**-**	**-**	**-**	***680***	**-**	**-**	

2.2. Тематический план и содержание УП 01. Учебная практика профессионального модуляПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебной практики, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	
Раздел 1. МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**186**
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	**Содержание**	**96**
	1.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов	6
	2.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов	6
	3.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов	6
	4.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов	6
	5.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей	6
	6.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей	6
	7.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей	6
	8.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки плодовых овощей	**6**
	9.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки салатных овощей	6
	10.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод	6
	11.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки квашеной капусты	6
	12.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых огурцов	6
	13.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушенных и замороженных овощей и плодов	6
	14.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих грибов.	6
	15.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки грибов.	6
	16.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушеных грибов.	6
Тема 1.2. Приготовление овощных полуфабрикатов	**Содержание**	**90**
	1.Выполнение нарезки клубнеплодов простыми формами	6
	2.Выполнение нарезки клубнеплодов простыми формами	6
	3.Выполнение нарезки клубнеплодов простыми формами	6
	4.Выполнение нарезки клубнеплодов сложными формами	6
	5.Выполнение нарезки клубнеплодов сложными формами	6
	6.Выполнение нарезки корнеплодов простыми формами	6
	7.Выполнение нарезки корнеплодов сложными формами	6
	8.Выполнение нарезки капустныховощей	6
	9.Выполнение нарезки луковыховощей	6
	10.Выполнение нарезки салатных иовощей	6
	11.Выполнение нарезки грибов	6
	12.Выполнение фарширования овощей различных групп: кабачков	6

	13.Выполнение фарширования овощей различных групп: перца	6
	14.Выполнение фарширования овощей различных групп: помидор	6
	15.Выполнение фарширования овощей различных групп: помидор	6
Раздел 2. МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**186**
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	**Содержание**	**84**
	1.Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др./.	6
	2.Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др./.	6
	3.Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др./.	6
	4.Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др./.	6
	5.Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом	6
	6.Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом	6
	7.Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом	6
	8.Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом	6
	9.Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом	6
	10.Особенности обработкибесчешуйчатойрыбы	6
	11.Особенности обработкибесчешуйчатойрыбы	6
	12.Особенности обработкибесчешуйчатойрыбы	6
	13.Особенности разделкичешуйчатойрыбы	6
	14.Особенности разделкичешуйчатойрыбы	6
Тема 2.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов	**Содержание**	**102**
	1.Оценка качествапоступившейрыбы.	6
	2.Механическая кулинарнаяобработкарыбы.	6
	3.Механическая кулинарнаяобработкарыбы.	6
	4.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки.	6
	5.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки.	6
	6.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом	6
	7.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом	6
	8.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.	6
	9.Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы.	6
	10.Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6
	11.Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6
	12.Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного назначения.	6
	13.Фаршированиерыбы	6
	14.Фаршированиерыбы	6
	15.Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы.	6
	16.Оценка качестваполуфабрикатов.	6
	17.Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья /рыбы и нерыбного водного сырья/, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определениемассыбрутто, неттосырья.	6
Раздел 3. МДК 01.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**168**

разнообразного ассортимента		
Тема 3.1.Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины	**Содержание**	**84**
	1.Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха	6
	2.Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	6
	3.Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	6
	4.Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	6
	5.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	**6**
	6.Распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейки) Подготовка туш мяса к разделке	6
	7.Овладение навыками кулинарного разруба туш	6
	8.Овладение навыками кулинарного разруба туш	6
	9.Жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов	6
	10.Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	6
	11.Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	6
	12.Приготовление мясной натуральной, рубленной и котлетной массы	6
	13.Приготовление мясной натуральной, рубленной и котлетной массы	6
	14.Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями	6
Тема 3.2. Механическая кулинарная обработка птицы	**Содержание**	**84**
	1.Ознакомление с организацией работы птицы гольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем	6
	2.Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	6
	3.Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	6
	4.Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	6
	5.Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	6
	6.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	6
	7.Подготовка тушек птицы к разделке	6
	8.Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы	6
	9.Овладение навыками приготовления фарша для фаршированиия полуфабрикатов из птицы	6
	10.Овладение навыками приготовления фарша для фаршированиия полуфабрикатов из птицы	6
	11.Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	6
	12.Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	6
	13.Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	6
	14.Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	6
Раздел 4. МДК.01.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок		**138**
Тема 4.1. Подготовка сырья для приготовления из круп, бобовых, кукурузы	**Содержание**	**84**
	1.Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	6
	2.Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	6
	3.Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	6
	4.Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	6
	5.Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности	6

	6.Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности	6
	7.Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	6
	8.Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	6
	9.Освоение навыков подготовки сырья и приготовления	6
	10.Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы	6
	11.Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции	6
	12.Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции	6
	13.Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш	6
	14.Освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых, кукурузы	6
Тема 4.2. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста	**Содержание:**	**54**
	1.Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога	6
	2.Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога	6
	3.Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарем, используемых для производства блюд из яиц и творога	6
	4.Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарем, используемых для производства блюд из яиц и творога	6
	5.Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	6
	6.Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	6
	7.Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога к кулинарному использованию	6
	8.Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога к кулинарному использованию	6
	9.Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	6
Промежуточная аттестацияв форме дифференцированного зачета		**2**
Всего:		**680**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

«Учебный цех» оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места:

Технологическое оборудование:

универсальный привод;
процессор кухонный;
набор ножей для овощерезки;
рыбочистка;
мясорубка;
блендер;
миксер;
слайсер;
мангал;
льдогенератор;
дефростер;
рыхлитель для мяса;
оборудование для вакуумирования продуктов;
шкаф шоковой заморозки;
холодильник;
жарочный шкаф;
пароконвектомат;
электроплита;
опалочный шкаф;
электрофритюрница;
рабочий стол;
весы настольные электронные;
расстоечный шкаф;
тестомесильная машина;
пекарский шкаф.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные иэлектронные образовательные информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления иподготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложногоассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2019г.

2.Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления иподготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложногоассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания : учебник / И. Ю.

Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва :Академия, 2019г.
3.Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов дляблюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Г. П.Семичева. – Москва : Академия, 2019
4. Семичева, Г. П. Приготовление, оформлении и подготовка к реализации холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник / Г. П.Семичева. – Москва : Академия, 2019
5.Антипова, Л. В.Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020.
6.Атрошенко, Ю. К.Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-sertifikaciya-sbornik-laboratornyh-i-prakticheskih-rabot-455802
7.Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья учебник для студ. учреждений сред.проф. Образования М.В.Володина, Т.А.Сопачева. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 192 с https://academia-moscow.ru/reader/?id=105549#copy
8. Ким И. Н.Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 217 с. https://urait.ru/book/tehnologiya-ryby-i-rybnyh-produktov-sanitarnaya-obrabotka-452852

3.2.2.Электронныеиздания(электронныересурсы)

http://www.horeca.ru/Главныйпорталиндустриигостеприимстваипитанияhttp://www.food-service.ru/catalogКаталогпищевогооборудованияwww.restoracia.ru
https://urait.ru/book/tehnologiya-obrabotki-syrya-myaso-moloko-ryba-ovoschi-466091

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	**При выполнении практических, лабораторных работ:** **Оценка 5 (отлично)** - успешное и систематическое применение навыков, сформированное умение использовать полученные знания при овладении умениями, владении навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности. **Оценка 4 (хорошо)** - в целом успешное, но содержащее определенные пробелы применения навыков, обучающийся, погрешности, и после замечаний может самостоятельно их исправить. **Оценка 3 (удовлетворительно)** - в целом успешное, но не систематическое применение навыков, при выполнении работ обучающемуся необходима помощь преподавателя, возможность пользоваться учебником и тетрадью, справочными	Тестирование Экспертная оценка выполнения заданий по учебной практике Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения заданий по учебной практики текущий контроль в форме тестирования по МДК, УП и ПП промежуточная аттестация Итоговый контроль по профессиональному модулю в форме экзамена
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 для совершенствования профессиональной деятельности.	таблицами и т.д. **Оценка 2 (неудовлетворительно)**- фрагментарные умения, навыки; обучающийся не может выполнить задание, не умеет пользоваться учебником, справочной литературой **<u>При устном ответе:</u>** **Оценка 5 (отлично)**- студент полностью раскрывает основные понятия, оперирует терминами, успешно применяет знания к данному заданию, приводит примеры. **Оценка 4 (хорошо)**- студент раскрывает основные понятия, оперирует терминами, успешно применяет знания к данному заданию, но не может привести примеры. **Оценка 3 (удовлетворительно)**- студент раскрывает основные понятия, оперирует терминами, но не может применить знания к данной теме, привести примеры. **Оценка 2 (неудовлетворительно)**- фрагментарные знания. **<u>При выполнении теста</u>** **Оценка 5 (отлично)** -«15-18» правильных ответов; **Оценка 4 (хорошо)**- «13-14» правильных ответов; **Оценка 3 (удовлетворительно)**-«10-12» правильных ответов; **Оценка 2 (неудовлетворительно)**- менее 10 правильных ответов.	
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.		
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, кролика		

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль с помощью тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а так же выполнение индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д). При необходимости инвалидам и лиц с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация дляобучающихся и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестацииобучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.