

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 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ И
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

2023 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

 О.С. Маслакова/

Утверждаю
заведующий филиалом
 Семакова Ю.И.
01 сентября 2023г.

Программа учебной практики УП.01 профессионального модуля ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии среднего профессионального образования 16675 Повар.

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного (далее ФГОС) среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 260807.01 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.12.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N44898).

Разработчик: Маслакова Ольга Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВДП.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 1.2.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.
ПК 1.3.	Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуская 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 учетом 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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 ее составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результаты и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать, формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать, замораживать нарезанные овощи и грибы; - проверять органолептическим способом качество рыбы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы; - проверять органолептическим способом качество мяса домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы; - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сыра.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принцип действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее 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, товаредную 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 при обработке овощей, грибов, пряностей; - правила их безопасного использования.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 1445

Из них на освоение МДК 270 часов

В том числе, самостоятельная
работа-135
на практики, в том числе учебную 680 часов
и производственную 360 часов

2. Структура и содержание учебной практики

2.1. Структура учебной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов учебной практики	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		Учебная	Производственная		
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-06 ОК 09-11 ПК 1.1-1.3	Раздел 1. Приготовление и обработка полуфабрикатов	180	X	X	X	180	X	X	X
ОК 01-06 ОК 09-11 ПК 1.1-1.3	Раздел 2. Приготовление закусок и блюд из рыбы	180	X	X		180	X	X	X
ОК 01-06 ОК 09-11 ПК 1.1-1.3	Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из курицы, свинины, говядины.	162	X	X	X	162	X	X	X
ОК 01-06 ОК 09-11 ПК 1.1-1.3	Раздел 4. Подготовка и процессы приготовления из бобовых, макарон и яиц.	158	X	X	X	158	X	X	X
	Всего:	680	X	X	X	680	X	X	X

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебной практики, лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	
Раздел 1. Приготовление и обработка полуфабрикатов		180
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	Содержание 1.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов. 2.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов. 3.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов. 4.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов. 5.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей. 6.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей. 7.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей. 8.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки плодовых овощей. 9.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки салатных овощей. 10.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод. 11.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки квашеной капусты. 12.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых огурцов. 13.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушеных и замороженных овощей и плодов. 14.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих грибов. 15.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки грибов. 16.Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушеных грибов.	96 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6
Тема 1.2. Приготовление овощных полуфабрикатов	Содержание 1.Выполнение нарезки клубнеплодов простыми формами. 2.Выполнение нарезки клубнеплодов простыми формами. 3.Выполнение нарезки клубнеплодов простыми формами. 4.Выполнение нарезки клубнеплодов сложными формами. 5.Выполнение нарезки клубнеплодов сложными формами. 6.Выполнение нарезки корнеплодов простыми формами. 7.Выполнение нарезки корнеплодов сложными формами. 8.Выполнение нарезки капустных овощей. 9.Выполнение нарезки луковых овощей. 10.Выполнение нарезки салатных овощей. 11.Выполнение нарезки грибов.	84 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 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
Раздел 2.Приготовление закусок и блюд из рыбы.		180
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	Содержание	84
	1.Особенности обработки некоторых видов рыб: налим, угорь, сом, навага, минога, камбала.	6
	2.Особенности обработки некоторых видов рыб: налим, угорь, сом, навага, минога, камбала.	6
	3.Особенности обработки некоторых видов рыб: налим, угорь, сом, навага, минога, камбала.	6
	4.Особенности обработки некоторых видов рыб: налим, угорь, сом, навага, минога, камбала.	6
	5.Особенности обработки некоторых видов рыб: налим, угорь, сом, навага, минога, камбала.	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.Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом.	6
	11.Особенности обработкибесчешуйчатойрыбы.	6
	12.Особенности обработкибесчешуйчатойрыбы.	6
	13.Особенности разделкичешуйчатойрыбы.	6
	14.Особенности разделкичешуйчатойрыбы.	6
Тема 2.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов	Содержание	96
	1.Оценка качествапоступившейрыбы.	6
	2.Механическая кулинарнаяобработка рыбы.	6
	3.Механическая кулинарная обработкарыбы.	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.Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы.	6
	15.Оценка качестваполуфабрикатов.	6
	16.Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья /рыбы и нерыбного водного сырья/, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определениемассыбрутто, неттосырья.	6

Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из курицы, свинины, говядины.		162
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	78
	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.Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	6
	5.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества.	6
	6.Подготовка тушек птицы к разделке.	6
	7.Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы.	6
	8.Овладение навыками приготовления фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы.	6
	9.Овладение навыками приготовления фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы.	6
	10.Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	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	
Раздел 4.Подготовка и процессы приготовления из бобовых, макарон и яиц.		158
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	74
	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
	10.Освоения навыков приготовления фаршей и начинок для мучных изделий.	6
	11.Освоения навыков подготовки сырья, приготовления теста.	6
	12.Освоения навыков подготовки сырья, приготовления теста.	6
	13.Оценка качества теста, полуфабрикатов.	2
Всего:		680

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Лаборатория «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;

рыбчистка;

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 и электронные образовательные информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва:Академия, 2020г.

2.Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва :Академия, 2020г.

3. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Г. П. Семичева. – Москва : Академия, 2020г.

4.39 Семичева, Г. П. Приготовление, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник / Г. П. Семичева. – Москва : Академия, 2020г.

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.

3.2.2. Электронные издания

1. <https://urait.ru/book/metrologiya-standartizaciya-i-sertifikaciya-sbornik-laboratornyh-i-prakticheskikh-rabot-455802>

2. <https://academia-moscow.ru/reader/?id=105549#copy>

3. <https://urait.ru/book/tehnologiya-ryby-i-rybnyh-produktov-sanitarnaya-obrabotka-452852>

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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	<p><u>Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике</u></p> <p>Оценка 5 (отлично) - успешное и систематическое применение навыков, сформированное умение использовать полученные знания при овладении умениями, владении навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности.</p> <p>Оценка 4 (хорошо) - в целом успешное, но содержащее определенные пробелы применения навыков, обучающийся совершает незначительные ошибки, погрешности, и после замечаний может самостоятельно их исправить.</p> <p>Оценка 3 (удовлетворительно) - в целом успешное, но не систематическое применение навыков, при выполнении работ необходима помощь преподавателя, возможность пользоваться учебником и тетрадь, справочными таблицами и т.д.</p> <p>Оценка 2 (неудовлетворительно) - фрагментарные умения,</p>	Тестирование
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		Экспертная оценка выполнения заданий по учебной практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения заданий по учебной практики
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		текущий контроль в форме тестирования по МДК, УП и ПП
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		промежуточная аттестация
ОК 06. Проявлять		Итоговый контроль по профессиональному модулю в форме экзамена

гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	навыки; обучающийся не может выполнить задание, не умеет пользоваться учебником, справочной литературой	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Критерии оценки устного ответа: Оценка 5 (отлично) - обучающийся полностью раскрывает основные понятия, оперирует терминами, успешно применяет знания к данному заданию, приводит примеры.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Оценка 4 (хорошо) - обучающийся раскрывает основные понятия, оперирует терминами, успешно применяет знания к данному заданию, но не может привести примеры.	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).	Оценка 3 (удовлетворительно) - раскрывает основные понятия, оперирует терминами, но не может применить знания к данной теме, привести примеры. Оценка 2 (неудовлетворительно) - фрагментарные знания.	
ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.	Критерии оценки при выполнении самостоятельных работ Оценка 5 (отлично) - успешное и систематическое применение знаний, сформированное умение использовать полученные знания.	
ПК 1.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.	Оценка 4 (хорошо) - в целом успешное, но содержащее не существенные пробелы применения знаний.	
ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Оценка 3 (удовлетворительно) – обучающимся необходима помощь преподавателя при выполнении работ, возможность пользоваться учебником и тетрадь, справочными таблицами и т.д. Оценка 2 (неудовлетворительно) - студенту не хватает знаний для выполнения задания, не умеет пользоваться учебником, справочной литературой.	

	<p align="center"><u>Критерии оценки при выполнении теста</u></p> <p>Оценка 5 (отлично)- «15-18»правильных ответов;</p> <p>Оценка 4 (хорошо) - «13-14»правильных ответов;</p> <p>Оценка 3 (удовлетворительно)– «10-12» правильных ответов;</p> <p>Оценка 2 (неудовлетворительно) - менее 10 правильных ответов.</p>	
--	--	--

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 студентов 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 для обучающихся 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 аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.