МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Руководитель МО _____

Утверждаю
директор техникума
_____ И.П. Новикова
«30» 08 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2017

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. №384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. регистрационный №33234), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г., Порядка организации и проведения учебной и производственной практики обучающихся ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания».

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

- Котковская Анастасия Александровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной практики	**4**
2 Результаты освоения программы учебной практики	**6**
3 Тематический план и содержание учебной практики	**7**
4 Условия реализации программы учебной практики	**12**
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	**16**
Приложения: перечень учебно-производственных работ	

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью рабочей программы ПМ 07 «Выполнение работ по профессии повар» и основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта работы по профессии в части освоения основного вида профессиональной деятельности: первоначальные навыки выполнения работ по профессии повар, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

В результате освоения программы учебной практики студент должен уметь:

- готовить простые блюда из овощей и грибов;
- готовить простые блюда и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление простых блюд из овощей;
- приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, тест;
- приготовление простых супов и соусов;
- приготовление простых блюд из рыбы;
- приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление простых холодных блюд и закусок;
- приготовление простых сладких блюд и напитков

Иметь первоначальный практический опыт повара третьего разряда: для этого необходимо научится выполнять обработку овощей, приготовлению блюд из овощей, из круп, яиц, творога, теста, мяса, рыбы, домашней птицы.

Приготовление супов, соусов, напитков (горячих, холодных), холодных блюд и закусок.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение учебной практики:

В рамках профессионального модуля - 120 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках ПМ 07 ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД), технология продукции общественного питания вид профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код ПК и ОК	Наименование результата обучения (в соответствии с ФГОС)
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 7.1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов.
ПК 7.1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 7.2.1	Производить подготовку из зерновых продуктов, сахара, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 7.2.2	Готовить и оформлять гарниры и каши из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы

ПК 7.2.3	Готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделий
ПК 7.2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 7.2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 7.3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 7.3.2	Готовить простые супы
ПК 7.3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и
ПК 7.3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ПК 7.4.1	Производить обработку рабы с костным скелетом
ПК 7.4.2	Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы
ПК 7.4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы
ПК 7.5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 7.5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 7.5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 7.6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 7.6.2	Готовить и оформлять салаты
ПК 7.6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 7.6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК 7.7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1Тематический план учебной практики

Наименование профессиональн ого модуля, тем	Тема занятия учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.07	«Выполнение работ по профессии повар»		
Раздел 1.	Приготовление блюд из овощей и грибов		**24**
Тема 1.1	Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, плодов и грибов. Приготовление овощных полуфабрикатов		
		Механическая кулинарная обработка свежих и переработанных овощей, плодов, грибов, пряной зелени. Работа со сборником рецептур. Простая нарезка овощей, кулинарное использование.	4
Тема 1.2	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.		
		Технология приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.	4
		Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей основным способом	4
		Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей во фритюре и гриле.	4
		Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей.	4
		Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей	4
Раздел 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		**16**
Тема 2.1. - 2.3.	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных		

	изделий		
		Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий. Работа со сборником рецептур	4
Тема 2.4	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.		
		Технология приготовления блюд из яиц и творога	4
Тема 2.5	Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.		
		Технология приготовления изделий из пресного теста. Работа со сборником рецептур. Технология приготовления фаршей	4
		Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Работа со сборником рецептур. Технология приготовления фаршей	4
Раздел 3.	Приготовление супов и соусов		**20**
Тема 3.1-3.4	Приготовление простых супов		
		Технология приготовления супов картофельных и супов-пюре на костном и мясо-костном, рыбном бульонах и грибном отваре. Работа со сборником рецептур.	4
		Технология приготовления молочных, холодных, сладких супов. Работа со сборником рецептур.	4
		Технология приготовления заправочных супов. Работа со сборником рецептур.	4
Тема 3.5-3.6	Приготовление разных соусов		
		Технология приготовления соусов на муке. Работа со сборником рецептур.	4
		Технология приготовления соусов без муки. Работа со сборником рецептур.	4
Раздел 4.	Приготовление блюд из рыбы		**16**
Тема 4.1-4.2	Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление		

	полуфабрикатов из нее		
		Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, морепродуктов и приготовление полуфабрикатов.	4
Тема 4.3	Приготовление и оформление простых блюд из рубленной массы рыбы и морепродуктов.		
		Технология приготовления рыбы отварной, припущенной, жареной.	4
		Технология приготовления тушеной и запеченной рыбы	4
		Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Технология приготовления блюд из морепродуктов.	4
Раздел 5.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		**20**
Тема 5.1	Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.		
		Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов,	4
Тема 5.2	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов		
		Технология приготовления блюд из мяса.	4
		Технология приготовления блюд из домашней птицы.	4
		Технология приготовления блюд из рубленной массы и субпродуктов	4
		Технология приготовления блюд из котлетной массы	4
Раздел 6	Приготовление холодных блюд и закусок		**12**
Тема 6.1. – 6.3.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		
		Технология приготовления и оформления бутербродов, салатов из сырых и вареных овощей.	4
Тема 6.4. -6.5.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.		

		Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок из яиц, мясопродуктов, овощей.	4
		Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы.	4
Раздел 7	Приготовление сладких блюд и напитков		**12**
Тема 7.1-7.2	Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд		
		Технология приготовления сладких желированных блюд из яблок.	4
		Технология приготовления сладких горячих блюд	4
Тема 7.3-7.4	Приготовление и оформление холодных и горячих напитков		
		Технология приготовления и оформление горячих и холодных напитков: чай, кофе.	4
		ИТОГО	**120**
Промежуточная аттестация по результатам выполнения работ: дифференцированный зачёт			

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в учебных лабораториях.

Оборудование рабочих мест учебной комнаты:

Вместимость лаборатории – 16 человек

Рабочее место педагога

Нормативные документы

Комплекты первичных документов и учетных пособий на каждого обучающегося: сборники рецептур

Дидактический материал: алгоритм заполнения ТК.

Оборудование лаборатории:

1. Электроплиты
2. Электроприборы (мясорубка, миксер, чайник и т.д)
3. Весы лабораторные технические
4. Холодильник бытовой
5. Вытяжная и приточная вентиляция
6. Слайсер

Лабораторная посуда и инвентарь:

1.Разделочные доски с маркировкой (РС, МС, ОВ, ОС, МВ и т.д)

2. Ножи с маркировкой (РС, РВ, МС, МВ, ОС, ОВ и т.д)

3. Кастрюли различной вместимостью с соответствующей маркировкой (0,5 л, 1л,1,5л и т.д)

4. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи)

5. Посуда для подачи (чашки, тарелки)

7. Производственные столы

8. Сковороды (Чугунные и порционные)

9. Лопатки деревянные

10. Соусники
11. Мерный стакан
12. Противни
13. Сито
14. Шумовка, дуршлак и т.д.

Время прохождения учебной практики определяется графиком учебного процесса и расписанием занятий.

Продолжительность работы обучающихся при прохождении учебной практики – не более 36 академических часов в неделю.

На обучающихся, проходящих учебную практику на базах практической подготовки, распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на базе практической подготовки.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Сборник рецептур 1982 год
2. Сборник рецептур 1996 год
3. Основы кулинарии В.И.Ермакова, 1993 г.М..
4. Лабораторный практикум для повара В.А.Коева, 2001 г., Ростов на Дону
5. Кулинария для повара Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская 2004г., «Академия»
6. Повар базовый уровень И.И.Потапова, Н.В.Корнева, 2008 г., «Академия». (супы, холодные блюда и закуски, блюда из мяса, блюда из яиц и творога, сладкие блюда и напитки, блюда из рыбы и морепродуктов «ФИРО»).

Интернет-ресурсы:

1. www.consultant.ru – сайт СПС КонсультантПлюс
2. www.irkzan.ru
3. www.o-urok.ru/prof_p.php

4.3 Общие требования к организации учебной практики

Перед началом овладения, умениями обучающиеся должны иметь определенные знания по МДК ПМ.07. «Выполнение работ по профессии

повар». Отработка тем занятий по учебной практике является обязательным условием для успешной аттестации по ПМ.07. В образовательном процессе кроме традиционных методов обучения используются технология проблемного обучения и др. инновационные технологии, основанные на деятельностном подходе (практические задания по заполнению ТК, технология самоконтроля и взаимоконтроля, использование ролевой игры). Образовательный процесс сопровождает личностно-ориентированный подход, где большое значение уделяется самостоятельной работе обучающихся, а также групповым и индивидуальным консультациям педагога. Занятия обязательно оснащаются сборниками рецептур, ТК.

Учебная практика проводится преподавателями производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика проходит в специализированных лабораториях. Группа состоящая из 25 обучающихся делится на две подгруппы (первая подгруппа 13 обучающихся, вторая подгруппа 12 обучающихся). На каждое УП отводится четыре часа. Перед началом УП с обучающимися проводится инструктаж. При себе обучающиеся на УП должны иметь:

- спецодежду (халат, колпак, штаны, фартук, полотенце, сменную обувь);
- продукты для приготовления блюда;
- технологическую(ие) карту(ы);
- сборник рецептур.

Используются технология проблемного обучения и др. инновационные технологии, основанные на деятельностном подходе (практические задания по заполнению документов, технология самоконтроля и взаимоконтроля, использование ролевой игры). Образовательный процесс сопровождает личностно-ориентированный подход, где большое значение уделяется самостоятельной работе обучающихся, а также групповым и индивидуальным консультациям педагога. Занятия обязательно оснащаются калькуляторами, нормативной и первичной документацией и оценочным листом.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии. Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее образование по профилю специальности (профессии). Преподаватели производственного обучения и преподаватели должны проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем дисциплин профессионального цикла в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме промежуточная аттестации по результатам выполнения работ.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ОК 6 Работать в коллективе и	Экспертная оценка результатов

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов.	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.2.1 Производить подготовку из зерновых продуктов, сахара, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.2.2. Готовить и оформлять гарниры и каши из круп и риса, простые	Наблюдение при выполнении практических занятий.

блюда из бобовых и кукурузы	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.2.3 Готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделий	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.3.1 Готовить бульоны и отвары	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.3.2 Готовить простые супы	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики.

	Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.4.1 Производить обработку рабы с костным скелетом	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.4.2 Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.

ПК 7.5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.6.2 Готовить и оформлять салаты	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие	Наблюдение при выполнении практических занятий.

блюда	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.7.2 Готовить простые горячие напитки	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.
ПК 7.7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки	Наблюдение при выполнении практических занятий. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнении работ на различных этапах производственной практики. Контроль усвоения знаний. Самооценка.

К аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие в полном объеме программу учебной практики и представившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.

Приложение:

Наименование приготовленных блюд

I. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

1. Бутерброды с маслом
2. Бутерброды с джемом или повидлом
3. Бутерброды с сыром
4. Бутерброды с отварными мясными продуктами
5. Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами
6. Бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами

15. Канапе с сыром
16. Канапе с сыром и окороком
17. Канапе с бужениной и окороком
18. Канапе с паштетом
42. Салат зеленый
43. Салат зеленый с огурцами
44. Салат зеленый с огурцами и помидорами
45. Салат из свежих огурцов
46. Салат из соленых огурцов с луком
47. Салат из зеленого лука
58. Салат картофельный
59. Салат картофельный с сельдью
60. Салат картофельный с огурцами или капустой
61. Салат из белокочанной капусты

II. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

107. Икра баклажанная
108. Икра кабачковая
109. Икра овощная
110. Икра свекольная или морковная
111. Помидоры, фаршированные яйцом и луком

112. Помидоры, фаршированные яйцом и луком

113. Помидоры, фаршированные грибами

III. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, РЫБНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

115. Сельдь с гарниром

116. Сельдь с картофелем и маслом

117. Сельдь с луком

118. Сельдь рубленая

IV. БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

125. Мясо, или язык, или птица, или кролик отварные с гарниром

126. Мясо или птица, или кролик, или дичь жареные с гарниром

127. Ассорти мясное

V. СУПЫ

Горячие супы

131. Бульон костный

Заправочные супы

Борщи

132. Борщ

133. Борщ с капустой и картофелем

134. Борщ с картофелем

135. Борщ московский

136. Борщ флотский

137. Борщ сибирский

138. Фрикадельки мясные

139. Борщ зеленый

140. Борщ летний (с ботвой свеклы)

Щи

144. Щи из свежей капусты

145. Щи из свежей капусты с картофелем

146. Щи зеленые

147. Щи из щавеля

148. Щи из квашеной капусты

Рассольники

152. Рассольник

153. Рассольник домашний

154. Рассольник ленинградский

155. Рассольник по-россошански

Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями

156. Суп картофельный

157. Суп крестьянский с крупой

158. Суп из овощей

159. Суп картофельный со щавелем

160. Суп картофельный с крупой

Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми

169. Суп с макаронными изделиями и картофелем

170. Суп-лапша домашняя

171. Суп с крупой

1Супы молочные

181. Суп молочный с макаронными изделиями

182. Суп молочный с крупой

183. Суп молочный с тыквой и крупой

184. Суп молочный с овощами

185. Суп молочный с клецками

Супы-пюре

186. Суп-пюре из разных овощей

187. Суп-пюре из кабачков или тыквы

188. Суп-пюре из зеленого горошка

74. Солянка сборная мясная

Холодные супы

206. Окрошка сборная мясная

207. Окрошка овощная

208. Окрошка уральская

Отварные картофель и овощи

218. Картофель отварной

219. Картофель в молоке

220. Картофельное пюре

221. Капуста отварная с маслом или соусом

Картофель, овощи и грибы, припущенные и тушеные

226. Овощи припущенные

227. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе

228. Каша из тыквы

229. Овощи припущенные в молочном или сметанном соусе

230. Капуста тушеная

Картофель, овощи и грибы жареные

235. Картофель, жаренный ломтиками (из отварного)

236. Картофель, жаренный брусочками, или дольками, или кубиками, или ломтиками

237. Картофель, жаренный во фритюре брусочками

238. Картофель, жаренный с луком или грибами и луком

239. Котлеты картофельные

240. Зразы картофельные

241. Котлеты морковные

242. Котлеты свекольные

243. Котлеты капустные

Картофель, овощи и грибы запеченные

258. Картофель, запеченный в сметанном соусе

259. Картофель, запеченный с яйцом и помидорами

260. Картофельное пюре запеченное

261. Картофельные пирожки с грибами, или морковью, или другим фаршем

261а. Картофельные ватрушки с фаршем

262. Рулет или запеканка картофельные с овощами или овощами и грибами

263. Запеканка капустная

264. Морковная запеканка с творогом или без творога

265. Запеканка овощная

Каши

Рассыпчатые каши

282. Каша рассыпчатая

283. Каша рассыпчатая с луком, шпиком или яйцом

Вязкие каши

284. Каша вязкая

285. Каша вязкая с тыквой

286. Каша вязкая с черносливом

287. Каша вязкая с морковью

288. Клецки манные с сыром или со сметаной

Жидкие каши

289. Каша жидкая

Крупеники, запеканки и пудинги

290. Крупеник

291. Запеканка рисовая, манная, пшенная, пшеничная

292. Запеканка рисовая с творогом

Омлеты

307. Омлет натуральный

308. Омлет из яичного порошка

309. Омлет со шпиком

310. Омлет с луком

311. Омлет с сыром

X. БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

319. Творог с молоком, сливками, сметаной, сахаром или сметаной и сахаром

320. Творог с сыром

321. Творог со свежей зеленью

322. Вареники ленивые (полуфабрикат)

323. Вареники ленивые отварные

324. Сырники из творога

325. Сырники с морковью

Рыба отварная

331. Рыба (филе) отварная

332. Рыба (непластованная кусками) отварная

Рыба припущенная

333. Рыба (филе) припущенная

334. Рыба (семейства осетровых) припущенная

335. Рыба (непластованная кусками) припущенная

336. Рыба по-русски

Рыба тушеная

340. Рыба, тушенная в томате с овощами

341. Сазан, тушенный с пивом и пряностями

342. Гуляш из сома

Рыба жареная

344. Рыба жареная

345. Рыба, жаренная целиком

346. Рыба (семейства осетровых) жареная

347. Рыба жареная с луком по-ленинградски

348. Рыба, жаренная во фритюре

Рыба запеченная

354. Рыба, запеченная с картофелем по-русски

355. Рыба, запеченная с яйцом

356. Рыба, запеченная с помидорами

357. Солянка из рыбы на сковороде

358. Рыба, запеченная в сметанном соусе

Блюда из котлетной массы

364. Котлеты или биточки рыбные

365. Шницель рыбный натуральный

366. Тефтели рыбные

367. Фрикадельки рыбные с томатным соусом

Отварное мясо, субпродукты

395. Мясо отварное

396. Баранина, козлятина отварные с овощами

397. Язык отварной с соусом

Жареное мясо, субпродукты

403. Мясо, жаренное крупным куском

404. Мясо, жаренное крупным куском, шпигованное

405. Бифштекс

406. Бифштекс с луком

398. Сосиски, сардельки отварные

Тушеное мясо, субпродукты

438. Мясо тушеное

442. Жаркое по-домашнему

443. Гуляш

444. Печень, тушенная в соусе

Блюда из рубленого мяса

462. Бифштекс рубленый

463. Бифштекс рубленый с яйцом или луком

464. Котлеты натуральные рубленые

465. Шницель натуральный рубленый

466. Котлеты, биточки, шницели

Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

490. Птица, дичь или кролик отварные с гарниром

491. Котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами

492. Рагу из птицы, дичи, кролика или субпродуктов

493. Птица или кролик, тушенные в соусе

494. Птица или кролик жареные

Соусы мясные красные

557. Бульон коричневый

558. Соус красный основной

559. Соус луковый

560. Соус красный с луком и огурцами

Соусы белые на мясном бульоне

567. Бульон

568. Соус белый основной

569. Соус паровой

Соусы сладкие и сиропы

615. Соус шоколадный

616. Соус шоколадно-ореховый

617. Соус земляничный, или малиновый, или вишневый

618. Соус абрикосовый

619. Соус черносмородиновый

Компоты

639. Компот из свежих плодов

640. Компот из смеси свежих плодов и бахчевых

641. Компот из яблок и слив или из яблок и алычи

642. Компот из апельсинов или мандаринов

643. Компот из плодов или ягод сушеных

644. Компот из смеси сухофруктов

Кисели

645. Кисель из плодов или ягод свежих

646. Кисель из кураги

647. Кисель из сока плодового или ягодного натурального

648. Кисель из сока плодового или ягодного с сахаром

649. Кисель из сиропа плодового или ягодного натурального

Чай

712. Чай-заварка

713. Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом

714. Чай с лимоном

715. Чай с молоком или сливками

Кофе

716. Кофе черный

717. Кофе на молоке

Мучные блюда

759. Тесто для пельменей

760. Пельмени “Московские”

761. Пельмени из говядины и свинины

718. Кофе на молоке сгущенном

Фарши

835. Фарш мясной с луком

836. Фарш мясной с яйцом

837. Фарш мясной с рисом

838. Фарш мясной с рисом и яйцом

839. Фарш ливерный (1-й вариант)

840. Фарш ливерный (2-й вариант)

841. Фарш ливерный с кашей

842. Фарш рыбный