

Министерство образования Республики Башкортостан  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО  
на заседании ПЦК  
«Специальных дисциплин»  
Председатель \_\_\_\_\_  
/ М.В. Никишина /  
Протокол № 1  
от «31» августа 2020г

УТВЕРЖДАЮ  
заместитель директора  
ГБПОУ Уфимский  
политехнический колледж  
\_\_\_\_\_ Е.А. Маркелова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

**Программа учебной практики 03**  
**ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной**  
**горячей кулинарной продукции»**  
**Специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**  
(профиль: естественнонаучный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик:  
**Суфиянова А. З., преподаватель**

СОГЛАСОВАНО  
АО «УФИМСКОЕ ХЛЕБООБЪЕДИНЕНИЕ «ВОСХОД»

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г  
м.п.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью 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

Целями учебной практики являются:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, заложенных в ФГОС СПО:

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

правила соусной композиции горячих соусов;

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;

температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:

- 108 часов.

## 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
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.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	108	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.	Тема 3.1. Разработать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.	6
			Организация процесса приготовления и приготовление, оформление сложных супов и соусов.	Тема 3.2. Приготовление и оформление супов-пюре, супов-биски. Тема 3.3. Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним. Тема 3.4. Приготовление сложных горячих соусов.	18
			Организация процесса приготовления и приготовление, сервировка и оформление сложных горячих блюд из овощей,	Тема 3.5. Техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и грибов. Тема 3.6. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из овощей. Тема 3.7. Приготовление и оформление сложных горячих	24

			грибов и сыра	блюд из грибов. Тема 3.8. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из сыра.	
			Организация процесса приготовления и приготовление, сервировка и оформление сложных горячих блюд из рыбы.	Тема 3.9. Методы приготовления рыбы для сложных блюд. Тема 3.10. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из рыбы. Тема 3.11. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья. Тема 3.12. Подбор гарниров и соусов, правила подачи блюд.	24
			Организация процесса приготовления и приготовление, сервировка и оформление сложных горячих блюд из мяса и птицы.	Тема 3.13. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса, домашней птицы. Тема 3.14.. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из мяса. Тема 3.15. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из домашней птицы. Тема 3.16. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из утиной и гусиной печени. Тема 3.17. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из субпродуктов.	30
				Дифференцированный зачет	6
	<b>Всего часов</b>				<b>108</b>

### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей, виды работ, темы учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</b>		<b>108</b>
<p><i>Виды работ:</i></p> <p><i>Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</i></p>		
<p>Тема 3.1. Разработать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места. Разработать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Разработать технологическую карту на заданное блюдо.</p>	6
<p><i>Организация процесса приготовления и приготовление, оформление сложных супов и соусов.</i></p>		
<p>Тема 3.2 Приготовление и оформление супов-пюре, супов-биски.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления супов-пюре, супов-биски: крем-суп с шампиньонами, крем-суп биски с креветками, крем-суп из курицы. Сервировка и оформление супов. Выдерживание температуры при подаче и хранении. Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>	6

Тема 3.3. Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним.	Использование различных технологий приготовления прозрачных супов. Технология приготовления гарниров к сложным супам: клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренки запеченных; чипсов.	6
Тема 3.4. Приготовление сложных горячих соусов.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных горячих соусов: сложный горячий соус с томатом к мясу, белый горячий соус со сливками и сыром к птице, рыбе, морепродуктам, сложный горячий соус с грибами и помидорами. Декорирование блюд соусами. Выдерживание температуры при подаче и хранении соусов. Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции.	6
<i>Организация процесса приготовления и приготовление, сервировка и оформление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</i>		
Тема 3.5. Техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и грибов.	Припускание овощей с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протирания и взбивания горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции.	6
Тема 3.6. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из овощей.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных горячих блюд из овощей: картофельные оладьи с брынзой, крокеты картофельные, равиоли с сыром, кабачки по-провансальски. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Выдерживание температуры при подаче и хранении сложных горячих блюд из овощей. Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции.	6
Тема 3.7. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из грибов.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных горячих блюд из грибов: котлеты из шампиньонов и картофеля, жульен с белыми грибами и баклажаном, мясной рулет с шампиньоном и луком. Сервировка и оформление сложных горячих блюд из	6

	грибов. Выдерживание температуры при подаче и хранении сложных горячих блюд из грибов. Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 3.8. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из сыра.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных горячих блюд из сыра: рисовые шарики с мацареллой, котлеты сырные, овощи и грибы, гренки в сырном фондю, сырное суфле, марфины с сыром чеддер и паприкой. Сервировка и оформление сложных горячих блюд из сыра. Выдерживание температуры подачи при подаче и хранении сложных горячих блюд из сыра. Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции.	6
<i>Организация процесса приготовления и приготовление, сервировка и оформление сложных горячих блюд из рыбы.</i>		
Тема 3.9. Методы приготовления рыбы для сложных блюд.	Варка рыбы на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, морской соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы.	6
Тема 3.10. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из рыбы.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных горячих блюд из рыбы: семга, запеченная с ананасом, фаршированная рыба в беконной корочке, солянка рыбная на сковороде. Сервировка и оформление сложных горячих блюд из рыбы. Выдерживание температуры при подаче и хранении сложных горячих блюд из рыбы. Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции.	6
Тема 3.11. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из нерыбного водного сыря.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сыря: ризотто с морепродуктами, плов с мидиями, паста с креветками и сливочным соусом. Сервировка и оформление сложных горячих блюд из нерыбного водного сыря. Выдерживание температуры при подаче и хранении сложных горячих блюд	6

	из нерыбного водного сырья. Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 3.12. Подбор гарниров и соусов, правила подачи блюд.	Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных. Варианты оформления сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных. Температура подачи сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.	6
<i>Организация процесса приготовления и приготовление, сервировка и оформление сложных горячих блюд из мяса и птицы.</i>		
Тема 3.13. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса, домашней птицы.	Жарка мяса крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарки в воке, запекания с предварительной обжаркой, запекания в тесте и фольге, тушения крупным куском с гарниром и без, томления в горшочках, засолки, рассолки, вяления, холодного и горячего копчения, варки на пару и запекания изделий из мясной кнельной массы.	6
Тема 3.14. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из мяса.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных горячих блюд из мяса: свиное филе на гречневой крупе с соусом из белых грибов, мясо по-французски, жаркое из говядины с нутом. Сервировка и оформление сложных горячих блюд из мяса. Выдерживание температуры при подаче и хранении сложных горячих блюд из мяса. Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции.	6
Тема 3.15. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из домашней птицы.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы: запеченная курица с баклажанами и сыром, птица по-столичному (шницель), котлеты по-киевски. Сервировка и оформление сложных горячих блюд из домашней птицы. Выдерживание температуры при подаче и хранении горячих блюд из домашней птицы. Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции.	6
Тема 3.16. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов.	6

утиной и гусиной печени.	Использование различных технологий приготовления сложных горячих блюд из утиной и гусиной печени: паштет гусиной печени, печеночный торт нежный из утиной печени, стейки из гусиной печени. Сервировка и оформление сложных горячих блюд из утиной и гусиной печени. Выдерживание температуры при подаче и хранении сложных горячих блюд из утиной и гусиной печени. Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции.	
Тема 3.17. Приготовление и оформление сложных горячих блюд из субпродуктов.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов: куриные сердечки в сметане, печень по царски, фрикасе из куриных желудочков. Сервировка и оформление сложных горячих блюд из субпродуктов. Выдерживание температуры при подаче и хранении сложных горячих блюд из субпродуктов. Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции.	6
Дифференцированный зачет		6
<b>Всего часов</b>		<b>108</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

- кабинетов технологии кулинарного производства оборудованных современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплект бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Учебная практика должна проводиться в специализированных кабинетах и лабораториях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Тепловое оборудование
- Холодильное оборудование
- Производственные столы
- Демонстрационный стол
- Моечные ванны
- Весоизмерительное оборудование
- Производственный инвентарь

### **4.2. Информационное обеспечение обучения:**

Основные источники:

1. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256 с
2. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования/ М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
3. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
4. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 320 с.
5. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 192 с.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 9-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2016.
7. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова. – 3-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.

### **4.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится дискретно, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места или на предприятиях общественного питания.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом, отдельно по каждому модулю.

Дифференцированный зачет проводится в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	выбор необходимого сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов; выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления бульонов; соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления бульонов, отваров и супов; Соблюдение правил личной гигиены и требований, санитарных правил при приготовлении бульонов и отваров; проведение бракеража бульонов и отваров, супов.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	выбор необходимого сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных соусов; органолептическая оценка качества сырья; выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления соусов; Соблюдение правил личной гигиены и требований, санитарных правил при приготовлении сложных соусов; Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования; проведение бракеража соусов.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	выбор необходимого сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления; соблюдение последовательности технологического процесса Соблюдение правил личной гигиены и требований, санитарных правил при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	выбор необходимого сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы; органолептическая оценка качества сырья; выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования; Соблюдение правил личной гигиены и требований, санитарных правил; Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования; проведение бракеража.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие обучающихся в мероприятиях профессиональной направленности: конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях, мероприятиях, проводимых на предприятиях-базах практики и др. -Трудоустройство по профилю подготовки в свободное от учебы время	Наблюдение и оценка в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практик, участие в конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях и др., отзывы наставников-руководителей практики.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Составление и реализация плана действий для решения производственной задачи: -определение последовательности действий, -организация рабочего места, -подбор необходимых ресурсов.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Сравнение собственной деятельности с существующими требованиями к производственному процессу, выявление отклонений (нарушений), определение возможных последствий при нарушении существующих требований, выбор корректирующих действий и их реализация.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использование нормативных документов (стандартов, правил, инструкций и т.д.), учебной и периодической литературы, информационных сайтов, поиск литературы в библиотеках.	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы: -конспектов, -схем -рефератов, -таблиц, - докладов
Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Обоснованное применение ИКТ и ПЭВМ в учебной и профессиональной деятельности.	Оценка : -результатов самостоятельной работы; - отчетов по учебной и производственной практикам; - докладов на конференциях и др. мероприятиях; -результатов эксплуатации автоматизированного технологического оборудования
Брать на себя	Взаимодействие с обучающимися,	Наблюдение и оценка работы

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	преподавателями и мастерами в ходе обучения; участия во внеклассных мероприятиях, включение в коллективную деятельность группы.	в составе бригады во время лабораторных и практических занятий, УП И ПП, участия во внеклассных мероприятиях (классных часах, конкурсах, декадах и др.)
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Подготовка рабочего процесса, определение задач и мотивация деятельности рабочих. Осуществление контроля деятельности и выполнения поставленных задач. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Соблюдение учебной и производственной дисциплины, правил внутреннего распорядка, неукоснительное выполнение распоряжений преподавателей, мастеров ПО, наставников, поддержание общего физического здоровья	Наблюдение и оценка на учебных, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства, во внеклассных мероприятиях, отсутствие опозданий, пропусков по болезни и без уважительных причин.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Уметь переконструироваться в работе, создавать новое	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.