

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Черемшанский аграрный техникум»

Согласовано


Начальник
Управления сельского хозяйства
и продовольствия Черемшанского
района Республики Татарстан


М.З.Гатин


«02» 09 2019г.

Согласовано

Заместитель директора по
УПР


Малешин С.А.
«02» 09 2019г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ «ЧАТ»


Островский В.А.
«02» 09 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной практики

**ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества
блюд
профессии 35.01.23 Хозяйка (-ин) усадьбы**

Рассмотрена на заседании
педагогического совета

Протокол № 1

От «02» 09 2019г.

2019 год

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, приказ Министерства образования и науки от 2 августа 2013 г.

№ 717 для специальности среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 «Хозяйка усадьбы»

Организация – разработчик ГАПОУ «Черемшанский аграрный техникум»

Разработчик:

Миронова А.В. – мастер производственного обучения

Содержание

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **35.01.23** Хозяйка усадьбы в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) профессии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первичных практических умений опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП

Цель практики: формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

Требования к результатам учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать холодные, горячие блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

5.1. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Осуществлять денежные операции.

ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке, а также курсовой подготовке незанятого населения на базе основного общего образования.

Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика входит в профессиональный цикл.

иметь практический опыт:

-приготовления блюд и определения их качества;

уметь:

- применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;
- проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;
- Рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;
- правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;
- производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;
- соблюдать санитарно- пищевые нормы;
- пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;
- организовывать рабочее место, пользоваться вес измерительным оборудованием;
- сервировать стол;

знать:

- Общие понятия о физиологии питания;
- технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;
- понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;
- группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству продукции и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;
- потребительские свойства товаров;
- маркировку и упаковку;
- понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;
- назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;
- правила сервировки стола

4.Формы контроля:

Учебная практика- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

5.Количество часов на освоение программы учебной практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 720 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

1. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности
ОК 8	Осуществлять денежные операции.
ОК 9	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность <*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК 3.1	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
ПК 3.3.	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.
ПК 3.4.	Приготавливать холодные, горячие блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6.	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды практики по профессии 35.01.23 Хозяйка (-ин) усадьбы.

Наименование практики и виды работ	Количество часов	Освоение профессиональных компетенций.
Учебная практика		
Раздел1 Механическая кулинарная обработка овощей, грибов, рыбы и мяса.	36	ПК 3.2-3.3
Раздел№2. Тепловая кулинарная обработка продуктов.	24	ПК3.2
Раздел№3 Приготовление супов и соусов	72	ПК3.1-3.5
Раздел№4 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	48	ПК3.1-3.6
Раздел№5 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	48	ПК3.1-3.6
Раздел№6 Приготовление блюд из рыбы.	48	ПК3.1-3.6
Раздел№7 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	84	ПК3.1-3.6
Раздел№8 Приготовление блюд из яиц и творога.	48	ПК3.1-3.6
Раздел№9 Приготовление холодных блюд и закусок	78	ПК3.1-3.6
Раздел№10 Приготовление сладких блюд и напитков	48	ПК3.1-3.6
Раздел№11 Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	108	ПК 3.1- 3.6
Раздел№12 Основы лечебного питания Приготовление диетических блюд для лечебного питания.	42	ПК3.1-3.3.7
ВСЕГО	720	

Содержание учебной практики по профессиональному модулю
 ПМ. 01. «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд»

Виды работ	Коды профессиональных компетенций	Характеристика выполняемых работ	Кол час.
1		2	3
1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы.	ПК 3.2-3.3 ОК1,2,3		36
		1. Ознакомление с предприятием. Подготовка рабочего места	6
		2. Произвести механическую и кулинарную обработку овощей и освоить основные приемы первичной кулинарной обработки сырья.	6
		3. Произвести механическую и кулинарную обработку грибов и освоить основные приемы первичной кулинарной обработки сырья.	6
		4. Произвести механическую и кулинарную обработку рыбы и освоить основные приемы первичной кулинарной обработки сырья	6

		5. Произвести механическую и кулинарную обработку мяса и освоить основные приемы первичной кулинарной обработки сырья.	6
		6. Произвести механическую и кулинарную обработку домашней птицы и освоить основные приемы первичной кулинарной обработки сырья.	6
Тема2.Тепловая кулинарная обработка продуктов.	ПК 3.2-3.3 ОК1,2,3		24
		1.Тепловая кулинарная обработка продуктов. Жарка. Соблюдение технических и санитарных требований при эксплуатации оборудования.	6
		2.Тепловая кулинарная обработка продуктов. Варка. Соблюдение технических и санитарных требований при эксплуатации оборудования.	6
		3.Комбинированная тепловая обработка продуктов; тушение, запекание. Соблюдение технических и санитарных требований при эксплуатации оборудования.	6
		4.Комбинированная тепловая обработка продуктов; варка с последующей обжаркой. Соблюдение технических и санитарных требований при эксплуатации оборудования.	6
Тема3. Приготовление супов и соусов.	ПК3.1-3.5 ОК1-6		72
		1. Организацией рабочего места при работе в горячем цехе супового и соусного отделов; ознакомление с особенностями режима работы предприятия.	6
		2.Приготовление полуфабрикатов для супов и соусов Изучение основного и вспомогательного оборудования в горячем цехе; приготовлению бульонов и отваров.	6

		3.Приготовление заправочных супов;борщ со свежей капустой. Оформление и подача готового блюда.	6
		4.Приготовление заправочных супов:щи со свежей капустой. Оформление и подача готового блюда.	6
		5.Приготовление заправочных супов:рассольникленинградский. Оформление и подача готового блюда.	6
		6. Приготовление заправочных супов: солянка сборная. Оформление и подача готового блюда.	6
		7. Приготовление супа с макаронными изделиями. Оформление и подача готового блюда.	6
		8.Приготовление супов холодных, окрошка мясная Оформление и подача готового блюда.	6
		9.Приготовлениясоусов красных основных и их производных. Оформление и подача готового блюда.	6
		10.Приготовление соусов белых основных Оформление и подача готового блюда.	6
		11. Приготовление сметанных, молочных соусов заправки для салатов. Оформление и подача соусов к определенным блюдам.	6
		12. Приготовление холодных соусов для заправки салатов. Оформление и подача соусов к определенным блюдам.	6
Тема 4.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	ПКЗ.1-3.5 ОК1-6		48
		1.Приготовление каш вязких и жидких, приготовление манной каши. Оформление и отпуск готового блюда	6
		2.Приготовление рассыпчатой гречневой каши.	6

		Оформление и подача готового блюда.	
		3.Приготовление рисовой запеканки. Оформление и подача готового блюда.	6
		4. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий несливным способом.	6
		5.Приготовление крупеника из гречневой каши. Оформление и подача готового блюда.	6
		6.Приготовление блюд из риса. Оформление и подача готового блюда	6
		7.Приготовление блюд и гарниров из бобовых, фасоли в томатном соусе. Оформление и подача готового блюда.	6
		8.Приготовление гарниров из макаронных изделий, макаронник с сыром. Оформление и подача готового блюда	6
Тема 5.Приготовление блюд из овощей и	ПКЗ.1-3.5 ОК1-6		48

грибов.		1.Приготовление блюд из припущенных овощей (капусты белокочанной с соусом). Оформление и подача готового блюда.	6
		2.Приготовление жареных блюд из овощей. Оформление и подача готового блюда	6
		3.Приготовление картофеля жареного во фритюре. Оформление и подача готового блюда	6
		4.Приготовление картофельной запеканки. Оформление и подача готового блюда	6
		5.Приготовление рагу овощного. Оформление и подача готового блюда	6
		6.Приготовление голубцов овощных. Оформление и подача готового блюда	6
		7.Приготовление грибов тушеных в сметанном соусе. Оформление и подача готового блюда	6
		8.Приготовление фаршированных блюд из овощей.	6
Тема 6.Приготовление блюд из рыбы.	ПКЗ.1-3.4 ОК1-6		48

		1.Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в рыбном и горячем цехах; ознакомление с особенностями режима работы предприятия	6
		2.Приготовление рыбы, припущенной с белым соусом. Оформление и подача готового блюда.	6
		3.Приготовление рыбы отварной с соусом польским Оформление и подача готового блюда	6
		4.Приготовление рыбы жареной с луком по – Ленинградски Оформление и подача готового блюда	6
		5.Приготовление рыбы тушеной в томате с овощами Оформление и подача готового блюда	6
		6.Приготовление рыбы запеченной с картофелем по – русски. Оформление и подача готового блюда	6
		7.Приготовление котлет рыбных. Оформление и подача готового блюда	6
		8.Приготовление тефтелей рыбных. Оформление и подача готового блюда	6
Тема 7.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ПКЗ.1-3.4 ОК1-6		84
		1.Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в мясном и горячем цехах; ознакомление с особенностями режима работы предприятия;	6

2.Кулинарная обработка и блюда из мяса и полуфабрикатов из нее. Оформление и подача готового блюда.	6
3.Приготовление отварного мяса. Оформление и подача готового блюда	6
4.Приготовление антрекота. Оформление и подача готового блюда	6
5.Приготовление жаркого по домашнему. Оформление и подача готового блюда	6
6.Приготовление рулета картофельного с мясом. Оформление и подача готового блюда	6
7.Приготовление рулета куриного фаршированного перцем. Оформление и подача готового блюда	6
8.Приготовление запеченного мяса из говядины.. Оформление и подача готового блюда	6
9.Приготовление запеченного мяса из баранины, свинины. Оформление и подача готового блюда	6
10. Подготовка котлетной массы и формирование котлет. Оформление и подача готового блюд.	6
11.Приготовление зраз рубленых. Оформление и подача готового блюд	6

		12.Приготовление: язык отварной, мозги отварные. Оформление и подача готового блюда	6
		13.Приготовление и оформление блюд из субпродуктов. Оформление и подача готового блюда.	6
		14.Кулинарная обработка и приготовление блюд из домашней птицы. Оформление и подача готового блюда	6
Тема 8.Приготовление блюд из яиц и творога.	ПКЗ.1-3.6 ОК1-6		48
		1.Приготовление омлета с жареным картофелем(запеченного) Оформление и подача готового блюда	6
		2.Приготовление яичницы- глазуньи с луком Оформление и подача готового блюда	6
		3.Приготовление омлета смешанного с мясными продуктами. Оформление и подача готового блюда	6
		4.Приготовление омлета, фаршированного овощами. Оформление и подача готового блюда	6
		5.Приготовление запеканки из творога Оформление и подача готового блюда	6
		6.Приготовление сырников из творога. Оформление и подача готового блюда	6
		7.Приготовление запеченного пудинга из творога. Оформление и подача готового блюда.	6
		8.Приготовление вареников (ленивых) Оформление и подача готового блюда	6

Тема 9.Приготовление и оформление холодных блюда закусок.	ОК1-6 ПКЗ.1-3.6		78
		1.Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем и холодном цехах на предприятии; ознакомление с особенностями режима работы предприятия;	6
		2.Приготовление бутербродов простых открытых с колбасой и сыром. Оформление и подача готового блюда	6
		3.Приготовление сложных бутербродов Оформление и подача готового блюда	6
		4.Приготовление закрытого бутерброда(Сэндвичи). Оформление и подача готового блюда	6
		5.Приготовление бутербродов закусочных (канапе). Оформление и подача готового блюда	6
		6.Приготовление горячих бутербродов. Оформление и подача готового блюда	6
		7.Приготовление салата столичный. Оформление и подача готового блюда	6
		8.Приготовление салата витаминный. Оформление и подача готового блюда	6
		9.Приготовление блюда жареная рыба под маринадом. Оформление и подача готового блюда	6

		10.Приготовление холодного блюда мясо заливное. Оформление и подача готового блюда	6
		11.Приготовление холодца. Оформление и подача готового блюда	6
		12.Приготовление рыбного блюда сельдь с картофелем и маслом. Оформление и подача готового блюда	6
		13. Приготовление холодного мясного блюда паштет из печени. Оформление и подача готового блюда	6
Тема 10.Приготовление сладких блюд и напитков.	ПКЗ.1-3.6 ОК1-8		48
		1.Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем и холодном цехах, ознакомление с особенностями режима работы предприятия;	6
		2.Приготовление холодного сладкого блюда компота из смеси сухофруктов. Оформление и подача готового блюда	6
		3.Приготовление желеванного блюда: кисель из кураги. Оформление и подача готового блюда	6
		4.Приготовление блюда самбук абрикосовый Оформление и подача готового блюда	6
		Приготовление и отпуск горячих напитков. Оформление и подача.	6
		5.Приготовление сладкого горячего блюда шарлотка с яблоками. Оформление и подача готового блюда	6

		6.Приготовление сладкого горячего блюда: пудинг рисовый Оформление и подача готового блюда	6
		7.Приготовление напитков: кофе черное с мороженым, чай с лимоном. Оформление и подача готового блюда	6
		8.Приготовление блюда яблоки жареные в тесте. Подготовка теста,нарезка яблок, жарка. Оформление и подача готового блюда	6
Тема 11.Тесто и изделия из него.	ПКЗ.1-3.6 ОК1-6		108
		1.Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в кондитерском цехе; в кремовом отделе кондитерского цеха, приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, кремов, мастики, марципана, карамели, глазури, желе;	6
		2.Приготовление хлеба из пшеничной и ржаной муки.	6
		3.Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него.	6
		4.Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.	6
		5.Приготовление: пирожки печеные с луком, яйцом. Подготовка теста,формование пирожков с начинкой, выпекание. Оформление и подача готового блюда	6
		6.Приготовление теста, формование пирожков жареных с начинкой, выпекание. Оформление и подача готового блюда	6

	7.Приготовление теста, формование пирога открытого с повидлом, выпекание. Оформление и подача готового блюда	6
	8.Приготовление теста, раскладка в формы, кулича майского и выпекание. Оформление помадкой, сахарной посыпкой, подача готового блюда.	6 6
	9.Приготовление теста, выпечка блинов. Оформление подачи готового блюда.	6
	10.Приготовление оладий. Подготовка теста. Выпекание. Оформление и подача готового блюда с маслом, со сметаной, с сахаром.	6
	11.Приготовления теста, выпекание блинчиков. Оформление и подача готового блюда	6
	12.Приготовление теста, формование, выпечка тарталеток. Оформление и подача готового блюда.	6
	13.Приготовление фаршей, начинок, сиропов и их использование.	6
	14.Приготовления теста, формование, заполнение начинкой, выпекание ватрушек с творогом.. Оформление и подача готового блюда	6
	15.Приготовления теста,формование, выпекание классических пирожных. Оформление и подача готового блюда.	6

		16.Приготовления теста, формование, выпекание песочного печенья юбилейное. Разные композиции оформление	6
		17.Приготовления теста, фарша, формование, жарка беляшей. Оформление и подача готового блюда.	6
		18.Приготовление пряничного и вафельного теста и изделия из него.	6
Тема 12.Приготовление блюд для лечебного питания.	ПКЗ.1-3.6 ОК1-6		42
		1.Приготовления салата из моркови с яблоками. Оформление и подача готового блюда	6
		2.Приготовления салата из капусты с морковью. Оформление и подача готового блюда	6
		3.Приготовления салата из моркови. Оформление и подача готового блюда	6
		4.Приготовления салата из свеклы с растительным маслом. Оформление и подача готового блюда.	6
		5.Приготовления бульона с яичными хлопьями. Оформление и подача готового блюда.	6
		6.Приготовления супа овощного. Оформление зеленью и подача готового блюда со сметаной.	6

	7. Приготовление каши рисовой с фруктами. Оформление и подача готового блюда.	6
	Всего	720

Характеристика рабочих мест

№	Наименование цехов	оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
1.	Овощной цех.	Универсальный привод с комплектом сменных механизмов, ножи для нарезки овощей, производственные столы,	Ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «ОС», «ОВ»,
2.	Рыбный и мясной цех	Универсальный привод с комплектом сменных механизмов, электромясорубка, весы, производственные столы, холодильный шкаф,	Ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «РС», «РВ», «Сельдь», рыбочистки, противни, лотки
3.	Горячий цех (суповое и соусное отделение	Эл.печь, жарочный шкаф, эл.сковорода, микроволновая печь, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи, блендер.	Наплитная посуда, сковороды, сотейники, кастрюли, половники, шумовки, формы для запекания.
4.	Холодный цех	Холодильные камеры, морозильники, стол производственный.	Ножи, разделочные доски, посуда для подачи, лотки.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории (столовой).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Электроплита напольная
Столы производственные
Мясорубка электрическая
Холодильная камера
Весы электронные
Картофелечистка
Моечная ванна
Духовой шкаф
Блендер
Миксер электрический.

Инструменты, инвентарь:

Терка, воронка, цедилка, таяпка, венчик, ступка и пестик, соусная ложка, салфетка для процеживания бульона, скалка, шумовка, разливная ложка, поварская вилка, ножи поварской тройки, мерные ложки, лопатки, дуршлаг, доски разделочные маркированные, черпак, веселки, гастрономические емкости, сита, нож, гофрированный, ножи корончатые, ножи желобковые, измельчитель чеснока., ручные овощерезки, ножи для стружки, нож экономка, нож для удаления сердцевины, фигурные формы;

Посуда: противень тонкостенный, вкладыши для варки, сковороды чугунные, противни, сотейники, кастрюли различной вместимости, миски, сковороды для жарки блинов

4.2. Информационное обеспечение

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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 различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ООО «ОбразовательноИздательский центр «Академия», 2015.
2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ООО «ОбразовательноИздательский центр «Академия»-2015.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум 2017 ООО «ОбразовательноИздательский центр «Академия» Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ООО «ОбразовательноИздательский центр «Академия»-2015.
4. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с ООО «ОбразовательноИздательский центр «Академия»- 2015.
5. Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Электронный учебник 2015 АкадемияМедиа

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П.: Производственное обучение профессии Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда и закуски. Уч. Пособие для СПО/ В.П.Адросов . , 2014.

2. Качурина. Т.А.Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/Т.А. Качурина -3-е издание., стер. - М.: ИЦ Академия, 2014
- 3 Клеман Б. П.Практическое занятие по технологии приготовления пищи: Учеб. Пособие для нач. проф. Образования/ Б.П. Клеман, М.Н.Лебедева-3-е издание стериотип. - М: Академия, 2015
- 4 Рубина,Е.А. Санитария и гигиена питания/ Рубина Е. А.-М. : ИЦ Академия, 2015

Электронные образовательные ресурсы:

Интернет-ресурсы

1. [http://www/bestibrary.ru](http://www.bestibrary.ru) On-line библиотека
2. <http://www/lib.msu/su>/научная библиотека МГУ

<http://www/ebic.ru> Электронные словари

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	Рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;	Экспертная оценка на практических занятиях
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	Правильная организация рабочего места, соблюдение норм техники безопасности при работе на оборудовании	Устный опрос, контрольная работа
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	Поводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов, производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;	Устный опрос, контрольная работа
ПК 3.4. Приготавливать холодные, горячие блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	применять передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, при приготовлении кулинарных блюд и изделий	Контрольная работа, экспертная оценка на практических занятиях
ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	- выполнять порционирование (комплектацию), правильный подбор посуды и оформление блюд	Тестирование, экспертная оценка на практических занятиях
ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол	-правильная организация помещения для приема пищи использование правил сервировки стола	Экспертная оценка на практических занятиях

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ рабочей ситуации Осуществление текущего и итогового контроля. Оценка и коррекция собственной деятельности	Экспертная оценка на практическом занятии Тестирование
ОК 3. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оценка эффективности работы с источниками информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационные технологий в профессиональной деятельности.	Оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Освоения образовательной программы, интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе обучения
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки организации собственной деятельности с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	Результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 8. Осуществлять денежные операции.	Использование методов, ведения учета передвижения денежных средств на предприятии	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 9. Добиваться	Нахождение и использование	Оценка эффективности

соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.	нормативных актов при соблюдении социально-трудовых прав в рамках закона	работы с источниками информации
---	--	---------------------------------