

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

2021 г.

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

Программа разработана на основе профессионального стандарта утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н.

Автор: Долгушина Елена Валерьевна

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 Учебная практика профессионального модуля

ПМ.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты прохождения учебной практики

В результате прохождения учебной практики слушатель должен освоить основной вид деятельности ВД. 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 «Повар», и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

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

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

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

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

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля слушателя должен:

Иметь практический опыт	Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
-------------------------	---

	<p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов; обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>
<p>уметь</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <ul style="list-style-type: none"> -Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; -обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья.
<p>знать</p>	<p>Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; - технику обработки овощей, грибов, пряностей; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - правила хранения овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;

	<ul style="list-style-type: none"> -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - правила проведения бракеража; - правила хранения и требования к качеству; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; -способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 680 часов

на практики, в том числе учебную – 680 часов

2. Структура и содержание УП.01. Учебная практика профессионального модуля

ПМ.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

2.1. Структура УП 01. Учебная практика

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-, ПК 1.1-1.4 ПК 2.1	Учебная практика	680	-	-	-	680	-	-	-
	Всего:	680	-	-	-	680	-	-	

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебной практики, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	
Раздел 1	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	192
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	Содержание:	
	1. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов	6
	2. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов	6
	3. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов	6
	4. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов	6
	5. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей	6
	6. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей	6
	7. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей	6
	8. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки плодовых овощей	6
	9. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки салатных овощей	6
10. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод	6	

		11. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки квашеной капусты	6
		12. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых огурцов	6
		13. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушеных и замороженных овощей и плодов	6
		14. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих грибов.	6
		15. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих грибов.	6
		16. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушеных грибов.	6
		17. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушеных грибов.	6
Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов	овощных	Содержание:	
		18. Выполнение нарезки клубнеплодов простыми формами	6
		19. Выполнение нарезки клубнеплодов простыми формами	6
		20. Выполнение нарезки клубнеплодов простыми формами	6
		21. Выполнение нарезки клубнеплодов сложными формами	6
		22. Выполнение нарезки клубнеплодов сложными формами	6
		23. Выполнение нарезки корнеплодов простыми формами	6
		24. Выполнение нарезки корнеплодов сложными формами	6
		25. Выполнение нарезки капустных овощей	6
		26. Выполнение нарезки луковых овощей	6
		27. Выполнение нарезки салатных овощей	6
		28. Выполнение нарезки грибов	6
		29. Выполнение фарширования овощей различных групп: кабачков	6
		30. Выполнение фарширования овощей различных групп: перца	6
31. Выполнение фарширования овощей различных групп: помидор	6		
32. Выполнение фарширования овощей различных групп: помидор	6		
Раздел 2		МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	192
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом		Содержание:	
		33. Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.	6
		34. Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.	6
		35. Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.	6
		36. Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.	6
		37. Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.	6
		38. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом	6
		39. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом	6
		40. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом	6
		41. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом	6
		42. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом	6
		43. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы	6
		44. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы	6
		45. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы	6

	64. Особенности обработки чешуйчатой рыбы	6
	47. Особенности обработки чешуйчатой рыбы	6
Тема 2.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов	Содержание:	
	48. Оценка качества поступившей рыбы.	6
	49. Механическая кулинарная обработка рыбы.	6
	50. Механическая кулинарная обработка рыбы.	6
	51. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки.	6
	52. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки.	6
	53. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом	6
	54. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом	6
	55. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре	6
	56. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы.	6
	57. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6
	58. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6
	59. Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного назначения	6
	60. Фарширование рыбы	6
	61. Фарширование рыбы	6
	62. Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы.	6
	63. Оценка качества полуфабрикатов	6
64. Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества и вида сырья /рыбы и нерыбного водного сырья/, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья.	6	
Раздел 3	МДК 01.03. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	174
Тема 3.1. Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины	Содержание:	
	65. Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха	6
	66. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	6
	67. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	6
	68. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	6
	69. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	6
	70. Распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейки) Подготовка туш мяса к разделке	6
	71. Овладение навыками кулинарного разруба туш	6
	72. Овладение навыками кулинарного разруба туш	6
	73. Жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов	6
	74. Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	6
	75. Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	6
	76. Приготовление мясной натуральной, рубленной и котлетной массы	6
	77. Приготовление мясной натуральной, рубленной и котлетной массы	6
	78. Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями	6
Тема 3.2. Механическая	Содержание:	

кулинарная птицы	обработка	79. Ознакомление с организацией работы птицы гольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем	6
		80. Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	6
		81. Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	6
		82. Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	6
		83. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	6
		84. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	6
		85. Подготовка тушек птицы к разделке	6
		86. Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы	6
		87. Овладение навыками приготовления фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы	6
		89. Овладение навыками приготовления фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы	6
		90. Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	6
		91. Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	6
		92. Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	6
93. Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	6		
Раздел 4		МДК.01.04. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок	162
Тема 4.1. Подготовка сырья для приготовления из круп, бобовых, кукурузы	Содержание:		
	94. Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	6	
	95. Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	6	
	96. Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	6	
	97. Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	6	
	98. Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности	6	
	99. Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	6	
	100. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	6	
	101. Освоение навыков подготовки сырья и приготовления	6	
	102. Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы	6	
	103. Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции	6	
104. Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции	6		
105. Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш	6		
106. Освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых, кукурузы	6		
Тема 4.2. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание:		
	107. Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога	6	
	108. Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога	6	
	109. Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарем, используемых для производства блюд из яиц и творога	6	
	110. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	6	
	111. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	6	
112. Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога к кулинарному использованию	6		

	113. Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога к кулинарному использованию	6
	114. Применение полученных умений в профессиональной деятельности	2
Всего:		680

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места:

Технологическое оборудование:

универсальный привод;

процессор кухонный;

набор ножей для овощерезки;

рыбочистка;

мясорубка;

блендер;

миксер;

слайсер;

мангал;

льдогенератор;

дефростер;

рыхлитель для мяса;

оборудование для вакуумирования продуктов;

шкаф шоковой заморозки;

холодильник;

жарочный шкаф;

пароконвектомат;

электроплита;

опалочный шкаф;

электрофритюрница;

рабочий стол;

весы настольные электронные;

расстоечный шкаф;

тестомесильная машина;

пекарский шкаф.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания.

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва : Академия, 2018 – 256 с.

2. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «повар»: учебное пособие. В 2ч. Ч. 1 / [Андросов Виктор Петрович и др]. – Москва : Академия, 2018 – 208 с.

3. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебное пособие / Ю. М. Барушников ; А. С. Максимов. Москва: Академия, 2019 – 320 с.
4. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018 – 240 с.
5. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания : учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва : Академия, 2019 – 202 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

- 1.<http://www.booksite.ru/rusles/14.html>
- 2.<http://www.studfiles.ru/preview/6226739/>

3.2.3. Дополнительные источники

- 1.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
- 2.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
- 3.ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 4.ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
- 5.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценивания
<p>Усвоенные знания:</p> <p>основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p> <p>Освоенные умения: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p><i>На диф.зачете</i> студенты получают оценки:</p> <p><u>Оценка 5(отлично):</u> Студент должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Составить по излагаемому вопросу, четкий ответ, ответить на вопросы.</p> <p><u>Оценка 4(хорошо):</u> Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал, по форме и изложения ответа имеют отдельные неточности, некоторые подотчеты и замечания.</p> <p><u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u> Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p><i>Тестирование:</i></p> <p><u>Оценка 5(отлично):</u> 100-80% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 4(хорошо):</u> 79-69%% правильных ответов</p> <p><u>Оценка 3 (удовлетворительно):</u> 68-50%% правильных ответов</p> <p>Практическая и лабораторная работа:</p> <p>Оценка «5» ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p>Оценка «4» ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p>Оценка «3» ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Тестирование</p> <p>Практическая работа</p>