

Министерство образования и науки Мурманской области

«Северный национальный колледж»

**(филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)**

**Панас
Наталья
Викторовна**

Подписано цифровой
подписью: Панас Наталья
Викторовна
DN: cn=Панас Наталья
Викторовна, o=ГАПОУ МО
"ОГПК", ou=Директор,
email=mail@olgpk.ru, c=RU
Дата: 2023.10.25 14:24:18 +03'00'



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики профессионального модуля

ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных
рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

с. Ловозеро, Мурманской области
2021

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд** разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

Организация-разработчик:

«Северный национальный колледж» (филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)

Составитель:

Мировова Е.Л., преподаватель

Ответственный:

Советкина С.В., начальник отдела по учебной работе

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики	2
2. Требования к результатам освоения учебной практики	5
3. Структура и содержание рабочей программы учебной практики	8
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики	10
5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО. Рабочая программа учебного модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации, переподготовки) и профессиональной подготовки по профессиям рабочих:

16675 Повар;

16472 Пекарь;

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обучающийся по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы готовится к следующим видам деятельности:

5.2.3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

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 горячие, холодные 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.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

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 рецептов 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 весоизмерительным 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 продуктов 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.

1.2.Цели и задачи учебной практики

В результате освоения практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического

- оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
- весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного
- сырья, птицы и дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектации), упаковке на вынос,
- хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведение расчетов с потребителями.
- подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе,
- безопасной эксплуатации технологического оборудования,
- производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
- приборов.
- выборе, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
- приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи супов,
- соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
- ассортимента.
- упаковке, складированию неиспользованных продуктов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
- приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов,
- холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
- приготовлению, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и
- горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
- промышленного производства;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Вид учебной работы	
Максимальная учебная нагрузка обучающегося, включая	540
Учебная практика	540

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики.

в рамках освоения ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд:

2 курс-216 часов=3 семестр 72 часа+ 4 семестр 144 часа;

3 курс-216 часов=5 семестр 108 часов+6 семестр 108 часов;

4 курс-108 часов=7 семестр 108 часов.

Форма промежуточной аттестации ДЗ.

ИТОГО 540 часов

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения учебной практики направлен на закрепление элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

- 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.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

- 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 горячие, холодные 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03.01

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебной практики		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	5
Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	СОДЕРЖАНИЕ		72 часа (10 дней)	
	1.	Инструктаж по ТБ -1 час. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей.	1 6,20	3
	2.	Приготовление блюд из тушёных овощей, грибов.	7,20	3
	3.	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	7,2	3
	4.	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	7,2	3
	5.	Приготовление блюд из овощных масс.	7,2	3
	6.	Приготовление блюд и гарниров из овощей, жаренных во фритюре.	7,2	3
	7.	Приготовление блюд и гарниров из овощей, жаренных во фритюре.	7,2	3
	8.	Приготовление блюд из фаршированных запечённых овощей.	7,2	3
	9.	Приготовление блюд из фаршированных запечённых овощей.	7,2	3
	10.	Приготовление блюд из фаршированных запечённых овощей.	7,2	3
	ИТОГО 2 курс 3 семестр		72 часа	
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,	1.	Инструктаж по технике безопасности . Приготовление каш различной консистенции и изделий из них: крупеник, запеканки, пудинги.	1 6,20	3
	2.	Приготовление простых блюд и гарниров из бобовых, горохового пюре.	7,2	3
	3.	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макарон, запеченных с сыром, макаронника, лапшевника с творогом.	7,2	3

творога.	4.	Приготовление блюд из жареных и запечённых яиц.	7,2	3
	5.	Приготовление отварных блюд из творога: вареники ленивые, пудинг из творога (варенный на пару)	7,2	3
	6.	Приготовление жареных и запечённых блюд из творога сырники, творожные шарики, запеканки и пудинги.	7,2	3
	ИТОГО		36 часов	
Раздел 3. Приготовление супов и соусов	1.	Инструктаж по безопасности труда при приготовление блюд Приготовление бульонов.	1 6,2	3
	2.	Приготовление борщей.	7,2	3
	3.	Приготовление щей.	7,2	3
	4.	Приготовление рассольников, солянок	7,2	
	5.	Приготовление основного красного соуса и его производных.	7,2	3
	6.	Приготовление сметанного соуса и его производных	7,2	3
	ИТОГО		36 час.	
Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы	СОДЕРЖАНИЕ		72 часа	
	1.	Инструктаж по технике безопасности. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, приготовление полуфабрикатов для варки и припускания	1 6,20	3
	2.	Механическая кулинарная обработка рыбы, полуфабрикатов для жарки: основным способом, во фритюре.	7,2	3
	3.	Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря.	7,2	3
	4.	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	7,2	3
	5.	Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом.	7,2	3
	6.	Приготовление блюд из рыбы, жаренной во фритюре.	7,2	3
	7.	Приготовление жареных блюд из рыбной котлетной массы	7,2	3
	8.	Приготовление жареных блюд из рыбной котлетной массы	7,2	3
	9.	Приготовление блюд из запечённой рыбы.	7,2	3
	10.	Приготовление жареных блюд из морепродуктов.	7,2	3
	ИТОГО		72 часа	3
	ИТОГО 2 курс 4 семестр		144 часа	3
5. Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и	СОДЕРЖАНИЕ		108 часов	
	1.	Инструктаж по технике безопасности. Кулинарная разделка говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	1 6,20	3

домашней птицы	2.	Приготовление блюд из мяса, жаренного порционным куском.	7,2	3
	3.	Приготовление блюд из субпродуктов, жаренных порционными кусками панированные.	7,2	3
	4.	Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками.	7,2	3
	5.	Приготовление блюд из мяса, тушённого порционными и мелкими кусками	7,2	3
	6.	Приготовление блюд из мяса, тушённого мелкими кусками.	7,2	3
	7.	Приготовление блюд из тушёных субпродуктов	7,2	3
	8.	Приготовление запечённых блюд из мяса	7,2	3
	9.	Приготовление блюд из рубленой массы из мяса.	7,2	3
	10.	Приготовление жареных блюд из оленины и субпродуктов	7,2	3
	11.	Механическая кулинарная обработка домашней птицы, кролика и приготовление полуфабрикатов. Приготовление отварных блюд из домашней птицы.	7,2	3
	12.	Приготовление фаршированных блюд из домашней птицы.	7,2	3
	13.	Приготовление блюд из тушёной домашней птицы.	7,2	3
	14.	Приготовление жареных порционных блюд из домашней птицы	7,2	3
	15.	Приготовление жареных блюд из рубленой домашней птицы	7,2	3
	ИТОГО за 3 курс 5 семестр		108	3
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	СОДЕРЖАНИЕ		108 часов	
	1.	Инструктаж по технике безопасности. Приготовление бутербродов и гастрономических товаров порциями	7,20	3
	2.	Приготовление и оформление салатов из сырых овощей.	14,4	3
	3.	Приготовление салатов-коктейлей	21,6	3
	4.	Приготовление и оформление салатов из варёных овощей	14,4	3
	5.	Приготовление и оформление салатов из варёных овощей	7,20	3
	6.	Приготовление и оформление винегрета овощного, винегрета овощного с сельдью.		3
	7.	Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов	7,2	3
	8.	Приготовление рыбных блюд и закусок из рыбы	7,20	3
	9.	Приготовление закусок из морепродуктов	7,20	3
	10.	Приготовление закусок из мяса.	7,20	3
	ИТОГО 3 курс 6 семестр		108 часов	

Раздел 8. Приготовление блюд и изделий из теста.	1.	Инструктаж по технике безопасности. Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста безопасным способом.	7,20	3
	2.	Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста опарным способом.	7,20	3
	3.	Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста опарным способом.	7,20	3
	4.	Приготовление мучных изделий из сдобного пресного теста.	7,20	3
	5.	Приготовление изделий из песочного теста.	7,20	3
	6.	Приготовление изделий из песочного теста.	7,20	3
	7.	Приготовление блинов, оладий из дрожжевого теста, правила подачи.	7,20	3
	8.	Работа с нормативной документацией. Разработка ТТК.	7,20	3
	9.	Приготовление мучных кулинарных изделий: чебуреки, беляши.	7,20	3
	10.	Приготовление блюд из пресного теста: блинчики фаршированные, пирог блинчатый.	7,20	3
	11.	Приготовление блюд из пресного теста: пельмени с различными фаршами.	7,20	3
	12.	Приготовление блюд из пресного теста: вареников с различными фаршами.	7,20	3
	13.	Приготовление блюд из пресного теста: мант с различными фаршами.	7,20	3
	14.	Приготовление блюд из пресного теста: равиоли с различными фаршами.	7,20	3
	15.	Дифференцированный зачёт	7,20	3
		ИТОГО 4 курс	108	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики предполагает наличие:

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария» и лаборатории «Кулинария».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-оценочных средств;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы;
- комплект бланков технологической документации.

Оборудование рабочих мест мастерской:

Технологического оборудования

- электромеханическое оборудование (блендер, кофемолка, электромясорубка, миксеры,)
- тепловое оборудование (3 плиты электрические четырехкомфорочные,
- холодильное оборудование (холодильник бытовой);
- весозмерительное оборудование (весы электронные);
- немеханическое оборудование (4 производственных стола, ванна двухсекционная);
- наборы форм, производственного инвентаря (черпаки, доски, ножи, шумовки, лопатки и др.), инструментов, приспособлений;
- набор посуды.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

- компьютеры, модем, комплект учебно-методической документации.

Оборудование кухни-лаборатории соответствует рабочим местам по производству готовой продукции из овощей, мяса, птицы, рыбы, приготовление изделий из теста, сладких блюд и напитков.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2019 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2021 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2020 г.

5. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». в 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст]. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.:Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

1. Сущенко Н.Ю Еда на все случаи жизни –Москва: ООО «информационная группа «Ресторанные ведомости», 2015.-224 с.

Периодические издания:

1. Журнал «CHEFART».
2. Журнал «Питание и общество».
3. Журнал «Школа гастронома».

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

Дополнительные источники:

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар.

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.povarenok.ru/>
8. <http://www.kulina.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета. Результаты обучения (освоенные профессиональные и общие компетенции) Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

ПК3.1 Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе. Контроль работы на занятии.

Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.2 Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.3 Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности. Контроль работы на занятии.

Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.4 Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.5Порционировать и подготавливать блюда для подачи. Контроль работы на занятии.

Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.6 Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК5. Использовать информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК6. Работать в команде, эффективно об- Контроль работы на занятии. щаться с коллегами, руководством, клиентами. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК8. Осуществлять денежные операции. Контроль работы на занятии.

Критерии оценки учебной практики:

Оценка «отлично» выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка «хорошо» выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы учебной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту при невыполнении программы учебной практики и предоставлении отчетной документации.