

Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области

«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Утверждаю:

Ректор

ГИЭФПТ



Ковалев В.Р.



28 августа 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»**

**для профессии**

**35.01.23 Хозяйка усадьбы**

2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по  
специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

### **35.01.23 Хозяйка усадьбы**

Организация - разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт  
экономики, финансов, права и технологий».

Разработчик:

Шишелова С.С. – мастер производственного обучения

СОГЛАСОВАНО:



Р. . Деменчук

Генеральный директор ООО «РосАгро»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	11

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Место учебной практики в структуре основной образовательной программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы по профессии СПО 35.01.23 Хозяйка усадьбы (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ. 03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

**1.2. Цели учебной практики:** формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение первоначального практического опыта.

### **1.3. Требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики 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.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен овладеть видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц.
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, и изделия из теста.
ПК 3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6.	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.
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	Организовать 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)

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Код и наименование профессионального модуля	Виды практики	Индекс по учебном у плану	Кол-во недель	Кол-во часов
ПМ. 03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»	Учебная практика	УП 01.01	13	468
ИТОГО			13	468

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Виды работ	Количество часов	Компетенции и уровень освоения
<b>1.</b>	<b>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</b>	<b>24</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b>  ОК 1-ОК 10  3
1.1	Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Ознакомление с лабораторией. Вводный инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе.	<b>6</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b>  ОК 1-ОК 10  3
1.2	Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей.	<b>6</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b>  ОК 1-ОК 10  3
1.3	Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и солёных огурцов. Фарширование овощей.	<b>6</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b>  ОК 1-ОК 10  3
1.4	Механическая кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов.	<b>6</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b>  ОК 1-ОК 10  3
<b>2.</b>	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов</b>	<b>42</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b>  ОК 1-ОК 10  3



2.1	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
2.2	Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
2.3	Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
2.4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья во фритюре	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
2.5	Подготовка щуки и судака для фарширования	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
2.6	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
2.7	Процесс обработки крабов, креветок. Омаров и лангустов, речных раков, кальмаров.	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3

<b>3.</b>	<b>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы.</b>	<b>54</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
3.1.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	<b>6</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
3.2.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки и тушения	<b>6</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
3.3.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	<b>6</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
3.4.	Механическая кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.	<b>6</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
3.5.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из свинины, баранины и телятины.	<b>6</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 <b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3

3.6.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого рогатого скота, свинины и телятины.	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
3.7.	Приготовление натуральной рубленой массы из мяса скота и полуфабрикатов из нее.	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
3.8.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
3.9.	Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы.	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
4.	<b>Приготовление супов.</b>	42	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
4.1	Технология приготовления бульонов.	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
4.2	Технология приготовления щей, борщей	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3

4.3	Технология приготовления рассольников	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
4.4	Технология приготовления картофельного супа и супа – лапши домашней	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
4.5	Технология приготовления мясной сборной солянки	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
4.6	Технология приготовления прозрачного мясного супа	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
4.7	Технология приготовления молочного и супа –пюре из разных овощей	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
5.	<b>Приготовление соусов</b>	24	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
5.1	Инструктаж по Т. Б. Приготовление соусов	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3

5.2	Приготовление красного основного, белого основного и его производных	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
5.3	Приготовление молочного, сметанного соусов и их производных.	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
5.4	Приготовление холодных соусов, маринада овощного с томатом и заправок.	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
6.	<b>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	18	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
6.1	Приготовление каш и блюд из вязких каш.	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
6.2	Приготовление блюд из бобовых, макаронных изделий.	12	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
7.	<b>Блюда и гарниры из овощей</b>	30	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3

7.1	Приготовление блюд, гарниров из отварных, припущенных овощей.	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
7.2	Приготовление блюд, гарниров из жаренных овощей	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
7.3	Приготовление блюд, гарниров из овощных масс	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
7.4	Приготовление блюд из фаршированных, тушеных овощей	12	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
<b>8.</b>	<b>Холодные блюда и закуски.</b>	<b>36</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
8.1	Приготовление салатов из сырых овощей	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
8.2	Приготовление салатов из вареных овощей	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3

8.3	Приготовление холодных рыбных блюд и закусок	12	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
8.4	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	12	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
<b>9.</b>	<b>Рыбные блюда</b>	<b>36</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
9.1	Приготовление отварной, припущенной рыбы	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
9.2	Приготовление рыбы, жаренной основным способом.	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
9.3	Приготовление блюд из запеченной рыбы	12	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
9.4	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	12	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3

10.	Мясные блюда	42	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
10.1	Приготовление мяса отварного с гарниром	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
10.2	Приготовление мяса, жаренного порционными кусками	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
10.3	Приготовление мяса жаренного мелкими кусками	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
10.4	Приготовление мяса тушеного и шпигованного	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
10.5	Приготовление плова, рагу.	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
10.6	Приготовление блюд из котлетной массы; котлеты. биточки	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3



10.7	Приготовление блюд из птицы; куры отварные, жаренные	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
11.	<b>Блюда из яиц и творога</b>	<b>24</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
11.1	Варка яиц вкрутую, всмятку, в мешочек	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
11.2	Приготовление яичницы- глазуньи натуральной, яичницы с гарниром	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
11.3	Приготовление омлетов натурального, фаршированного и смешанного	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
11.4	Приготовление блюд из творога; творог с молоком, сметаной, сахаром, вареники с творогом	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
12.	<b>Сладкие блюда горячие напитки</b>	<b>18</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3

12.1	Приготовление компотов из свежих плодов и ягод	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
12.2	Приготовление киселей, муссов	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
12.3	Приготовление чая с сахаром, лимоном, кофе натурального	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
13.	<b>Блюда лечебного питания</b>	<b>18</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
13.1	Приготовление холодных блюд; салат из морковки с яблоками( диеты №2 и 5), свекла со сметаной( диеты№2 и 5)	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
13.2	Приготовление супов; суп слизистый из риса с куриным пюре (диеты№1 и 5) борщ (№2 и5)	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3
13.3	Приготовление вторых блюд и напитков; картофельное пюре с морковью (диеты№1,2,5); плов из риса с фруктами диета№5	6	ПК. 3.1 - ПК.3.6 ОК 1-ОК 10 3

14.	<b>Дрожжевое тесто и изделия из него.</b>	<b>60</b>	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
14.1	Приготовление теста дрожжевого безопарного для блинов с маслом, и оладий со сметаной.	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
14.2	Приготовление теста безопарным способом для пирогов открытых, полуоткрытых и закрытых	24	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
14.3	Приготовление жареных пирожков и пончиков	12	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
14.4	Приготовление теста опарным способом и изделий из него; пирожки печенные и ватрушки с творогом	12	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
14.5	Приготовление кулебяки и расстегаев	6	<b>ПК. 3.1 - ПК.3.6</b> ОК 1-ОК 10 3
	<b>Всего</b>	<b>468</b>	

### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению практики**

Технологического оборудования и оснастки:

- электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, пароконвектомат), холодильное оборудование (холодильник бытовой);
- наборы шаблонов для нарезки овощей и фруктов, форм для выпечки, наборы производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы.

**Требование к документации, необходимой для проведения практики:**

- комплект инструкций
- форма

**Требование к учебно –методическому обеспечению практики:**

- программа производственной практики( по профилю специальности);
- дневник – отчет по практике

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники литературы:**

1. **Анфимова, Н.А.** Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. - 10-е изд., стер. - М. : Академия, 2015. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер). -
2. **Васюкова А. Т.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208
3. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>

##### **Дополнительная литература**

1. **Татарская, Л.Л.** Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учеб.пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 112 с. - (Начальное профессиональное образование).
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая

корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

3. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.
4. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415067>
5. Интернет - ресурсы:
6. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkys.ru>.

### **Информационно – методический уголок**

- инструкция по технике безопасности;
- инструкция по пожарной безопасности;
- список обязательной и дополнительной литературы и др.

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, в лабораториях. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла, которые самостоятельно на основании программ модулей разрабатывают программу учебной практики, формы отчетности и оценочный материал. Учебная практика проводится при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно согласно графика учебного процесса 13 недель очной формы обучения. Перед началом практики со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности с оформлением в журнале практики. При проведении учебной практики группа студентов делится на подгруппы. Учебная практика проводится в форме практических занятий или уроков производственного обучения. Результаты обучения по учебной практике фиксируются в журнале производственного обучения.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных дневников-отчетов и аттестационных листов.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной практике: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества

блюд» и специальности «Повар», наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Освоенные профессиональные и общие компетенции**

<b>Результаты(освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	-демонстрация навыков расчета энергетической ценности рациона питания; -обоснование составления рациона питания в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе; -обоснование расчета количества сырья для приготовления блюд; - демонстрация навыков составления однодневного и перспективного заказа на продукты;	-Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания -Комплексный экзамен
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	-демонстрация навыков подготовки рабочего места к работе и уборке после работы; -демонстрация навыков эксплуатации и обслуживания технологического оборудования;	Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания -Комплексный экзамен
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	-Демонстрация навыков определения качества сырья; -обоснование выбора сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий; -демонстрация навыков расчета энергетической ценности сырья;	-Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания -Комплексный экзамен
ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	- демонстрация навыков первичной обработки традиционных видов сырья, согласно последовательным технологическим операциям; - демонстрация навыков расчета	-Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии.

	<p>количества отходов при обработке традиционных видов сырья;</p> <p>- обоснование выбора производственного инвентаря при механической и тепловой кулинарной обработке сырья;</p> <p>- демонстрация навыков приготовления и оформления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста;</p> <p>- соблюдение последовательности технологических приемов при приготовлении и оформлении горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста;</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования;</p>	<p>- Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>- Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.</p>	<p>- демонстрация навыков порционирования блюд;</p> <p>- демонстрация навыков оформления блюд;</p> <p>- обоснования использования гарниров, соусов, дополнений к блюду.</p>	<p>- Устный опрос</p> <p>- Тестирование</p> <p>- Экспертная оценка на практическом занятии.</p> <p>- Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>- Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.</p>	<p>- демонстрация навыков подготовки помещения для приема пищи;</p> <p>- демонстрация навыков сервировки стола;</p> <p>- обоснование приемов сервировки стола.</p>	<p>- Устный опрос</p> <p>- Тестирование</p> <p>- Экспертная оценка на практическом занятии.</p> <p>- Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>- Комплексный экзамен</p>

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, представленных в комплексе фонда оценочных средств по данной дисциплине.

Результаты	(основные	Основные показатели оценки результата	Формы и методы
------------	-----------	---------------------------------------	----------------

общие компетенции)		контроля и оценки
<b>ОК 1</b>  Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-обоснование выбора профессии;  -участие в мероприятиях профессиональной направленности;  - проектирование индивидуальной траектории профессионального развития	Эссе  Презентации  Характеристика по учебной практике
<b>ОК 2</b>  Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем.	-определение задач деятельности с учетом поставленных целей и способов их достижений;  -структурирование задач деятельности	Интерпретация результатов деятельности обучающегося в процессе освоения ОПОП в ходе практических занятий, учебной практики.  Портфолио обучающегося  (отзыв работодателя, дневник практики и т.д.)
<b>ОК 3</b>  Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- владение алгоритмом анализа рабочей ситуации;  - выбор адекватных ситуациям методов и средств контроля, оценки и коррекции собственной деятельности;  - проведение контроля, оценки и коррекции собственной деятельности;  - выполнение функциональных обязанностей в рамках заданной рабочей ситуации	Интерпретация результатов деятельности обучающегося в процессе освоения ОПОП в ходе практических занятий, учебной практики  Отзыв работодателя
<b>ОК 4</b>  Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.	- владение методами и способами поиска информации;  -осуществление оценки значимости информации для выполнения профессиональных задач;  - использование информации как средства эффективного выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы, решения профессиональных задач при освоении ОПОП
<b>ОК 5</b>  Использовать информационно – коммуникативные	-владение персональным компьютером;  -использование программного обеспечения в решении профессиональных задач;  - применение мультимедиа в профессиональной	Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП;  Зачет;



технологии в профессиональной деятельности	<p>деятельности; - владение технологией работы с различными источниками информации;</p> <p>- осуществление анализа и оценки информации с использованием информационно-коммуникационных технологий (электронно-методические комплексы, интернет-ресурсы, электронные носители и т.д.)</p>	Презентации.
<b>ОК 6</b>  Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<p>- осуществление взаимодействия с коллегами в процессе решения задач;</p> <p>- проявление коллективизма;</p> <p>- владение технологией эффективного общения (моделирование, организация общения, управление общением, рефлексия общения) с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций</p> <p>Тестирование</p>
<b>ОК 7</b>  Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	<p>- осуществление соотнесения результатов выполненных заданий со стандартизированными нормами;</p> <p>- выполнение управленческих функций;</p> <p>- выполнение должностных обязанностей в рамках изучаемой специальности</p>	<p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций</p>
<b>ОК 8</b>  Осуществлять денежные операции.	<p>- выявление трудностей при решении профессиональных задач и проблем личностного развития;</p> <p>- определение направлений самообразования;</p> <p>- организация самообразования (повышение квалификации) в соответствии с выбранными направлениями;</p> <p>- осознанное планирование повышения квалификационного уровня;</p> <p>- осуществление выбора форм и методов профессиональной переподготовки и повышения образования</p>	<p>Тестирование</p> <p>Рольевые игры, тренинги</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций</p>
<b>ОК 9</b>  Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - анализ инноваций в сфере изучаемой профессии;</p> <p>- оценка эффективности инноваций в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>- выбор технологии выполнения работ в соответствии с содержанием профессиональной</p>	<p>Реферат, презентация</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных</p>

## 4.2. Промежуточная аттестация по учебной практике

Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет (ДЗ).

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;

- **дневника-отчета практики.**

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала, презентаций (на усмотрение ОО).

## 4.3. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- оформления дневника-отчета практики;

- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего работу по практике (если требуется);

- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;

- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на контрольные вопросы. Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

## 4.4. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

### **Аттестационный лист**

В аттестационном листе по практике руководитель практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Аттестационный лист по практике должен быть подписан руководителем практики от образовательной организации.

### **Дневник-отчет практики**

Дневник-отчет практики оформляется в соответствии с принятым в ОО макетом и заверяется руководителем практики организации.

### **Презентационный материал**

При проведении ДЗ по практике студенты могут представлять собранный материал по практике в форме презентации или сфотографировать проведение различных видов работ и результаты работы на практике. Если существуют трудности с представлением результатов прохождения практики в форме презентации или на ее подготовку затрачивается большое количество времени (в соотношении с объемом практики), то целесообразно проводить ДЗ в форме ответов на контрольные вопросы с иллюстрацией материала.

Пронумеровано и

прошито 26 стр. на 11 листах

Зав. УМО

М.Г. Ковязина







