

Правительство Республики Хакасия  
Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Согласовано:  
Директор кафе «Фламинго»  
\_\_\_\_\_ Т.М. Марьясова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

Утверждаю  
Зам. директора по У.П.Р.  
\_\_\_\_\_ И.А. Арасланов  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**  
со сроком обучения 3 года 10 месяцев

Рассмотрено  
на заседании ЦК  
Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.  
\_\_\_\_\_ Е.Г.Волощенко

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации **09.12.2016 г. № 1569**; профессионального стандарта Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от **09.12.2016 г. №1569** примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, регистрационный номер 22.1216 №44898.

Разработчик: Мосина Галина Яковлевна мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	14
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09**

### **Повар, кондитер**

в части освоения основного вида деятельности - выполнение работ по профессии **Повар, кондитер**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППКРС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

## **Цели и задачи учебной практики**

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места;

- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовления, порционирования (комплектования) упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями.
- **уметь:**
- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечить условия, соблюдать сроки их хранения.

**Количество часов на освоение программы учебной практики  
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов  
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

Всего – 108 часа

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является – сформированности у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

Код	Наименование результата освоения практики
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, 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, птицы, дичи.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной в деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### Виды работ на учебной практике

№	Образовательные результаты (умения, практический опыт, ПК)	Виды работ
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Приготовление, порционирование, хранение 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, птицы, дичи.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, упаковка на вынос, ведение расчета потребителями

**Тематический план учебной практики**

<b>Виды работ</b>	<b>Наименование разделов, тем учебной практики</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	2	3
1. Подготовка рабочего места, оборудования производственного, инвентаря, инструментов, весоизмерительным приборам	<b>Тема 1:</b> Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.	3
	<b>Тема 2:</b> Соблюдения правил охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	3
2. Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	<b>Тема 3:</b> Обработка различными способами и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	18
3. Приготовление, порционирования, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>Тема 4:</b> Приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	36
4. Проводить приготовление подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд кулинарных изделий из мяса птицы, дичи.	<b>Тема № 5</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями	42
	<b>Дифференцированный зачет</b>	6
	<b>Всего</b>	108



### Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Кол-во часов
<b>Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</b>		6
<b>Тема 1.1</b> Подготовка рабочего места, оборудования сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.	Урок №2 Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	3
<b>Тема 1.2</b> Соблюдения правил охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Урок №2 Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	3
<b>Раздел 2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</b>		18
<b>Тема 2.1.</b> Обработка различными способами и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Урок №3. Проверить годность традиционных видов овощей плодов и грибов, пряностей и приправ органолептическим способом	6
	Урок №4. Проверить качество говядины, свинины, баранины перед разделкой на полуфабрикаты. Произвести обработку туш.	6
	Урок №5 Проверить качество мяса домашней птицы, дичи кролика перед разделкой на полуфабрикаты. Произвести обработку туш.	6
<b>Раздел 3. Приготовление, порционирование, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента</b>		36
<b>Тема 3.1.</b> Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Урок № 6 Простые формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, овощей и грибов плодовых, томатных, десертных, пряных салатных овощей.	6
	Урок №7 Подготовка овощей для фарширования и приготовления полуфабрикатов.	6
	Урок № 8 Обработка различными методами рыб скотным скелетом.	6
	Урок №9. Приготовление полуфабрикатов из обработанной рыбы	6
	Урок №10. Приготовить полуфабрикаты из рубленной массы	6
Урок №11. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	6	

<b>Раздел 4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи</b>		<b>42</b>
<b>Тема 4.1. Приготовление и подготовка к реализации, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями.</b>	Урок № 12 Приготовление крупнокусковых мясных	6
	Урок № 13 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов	6
	Урок № 14 Приготовление порционных полуфабрикатов	6
	Урок № 15 Приготовление полуфабрикатов домашней птицы, из дичи и кролика.	6
	Урок № 16 Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	6
	Урок № 17 Приготовление мясных фаршированных полуфабрикатов	6
Урок № 18 Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд	6	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>108</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерской «Учебная лаборатория».

Оснащение мастерской «Учебная лаборатория»

1. Разделочные доски цветовой гаммы.
2. Ножи.
3. Мешок для мусора.
4. Сковороды.
5. Кастрюли с толстым дном.
6. Сито металлическое.
7. Лопатки
8. Блюдо для готового изделия
9. Вилки.
10. Бумажное полотенце.
11. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К.
12. Весы электронные МТ 6 В1ДА-8/4
13. Электрическая плита ПЭСМ4
14. Электромясорубки.

## **Информационное обеспечение Основные источники**

### **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
12. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
13. Богущева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
14. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
15. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
16. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
17. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
18. Королев А.А., Несвижский Ю.В. и др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в

двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

20. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.

21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование

22. Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на ПОП»

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СанПиН 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

8. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

9. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

10. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

11. <http://www.pitportal.ru/>

**Дополнительные источники**

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н

2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н

3. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н

### **3.2.2 Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
  7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
  8. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
  9. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
  10. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
  11. <http://www.pitportal.ru/>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Имеет практический опыт подготовки, рабочего места.	<p><b>Формы контроля обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ практические задания по работе по плану</li> </ul> <p><b>Формы оценки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</li> </ul> <p><b>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;</li> <li>➤ делать осознанный выбор способов действий из ранее известных.</li> </ul> <p><b>Методы оценки результатов обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля</li> </ul>
Имеет практический опыт подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	
Имеет практический опыт обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	
Имеет практический опыт обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	
Имеет практический опыт приготовления, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента (порционирования, комплектования) упаковки на вынос.	
Имеет практический опыт ведения расчетов с потребителями.	
Умеет подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	
Умеет подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	
<b>Дифференцированный зачет</b>	