

**Сухобузимский филиал  
«Красноярского аграрного техникума»**

Рассмотрено на МК  
преподавателей протокол

№ \_\_\_\_\_ от

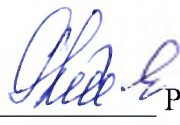
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г.

 Е.М. Дмитриенко

«01» сентября 2023г.

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела по УТР



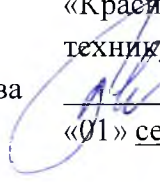
Р.С. Третьякова

«01» сентября 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий филиалом

«Красноярского аграрного  
техникума»

 Д.А. Петровский

«01» сентября 2023 г.

**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебной практики**

**по профессии: 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»**

2023г.

Адаптированная рабочая программа предназначена для профессиональной подготовке рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии ОК 016-94: 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Организация-разработчик:

Сухобузимский филиал краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский аграрный техникум»

Разработчики:

Бойко Лариса Александровна, преподаватель

## Содержание

1. Паспорт программы учебной практики
2. Структура и содержание учебной практики
3. Условия реализации программы учебной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

## Паспорт программы учебной дисциплины: «Кулинария»

### 1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа предназначена для профессиональной подготовке рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии ОК 016-94:1 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», в части освоения основного вида деятельности (ВД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основным видам деятельности для освоения профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии, необходимых для последующего освоения ими, общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии **12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»** и международных требований движения «АБИЛИМПИКС».

### Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

ВД	Требования к умениям
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения

## Тематический план

### по дисциплине: «Учебная практика»

1 курс 246 часов

2 курс 360 часов

№ ПП	Наименование тем	Всего
1	Тема 1. Подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов.	90
2	Тема 3. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов.	72
3	Тема 2. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов.	66
4	Тема 4. Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов	66
5	Тема 5. Подготовка мучных полуфабрикатов с фаршем.	126
6	Тема 6. Подготовка продуктов для холодных блюд и закусок.	108
7	Дифференцированный зачёт	6
	<b>Итого</b>	<b>504</b>

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов.
ПК 2.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции
ПК 3.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции
ПК 4.	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции
ПК 5.	Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов из теста с фаршем.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание работ	Кол-во часов
<b>Тема 1. Подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов.</b>		<b>90</b>
	<b>1.1.</b> Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Требования безопасности труда на рабочих местах. Основные правила электробезопасности. Причины пожаров, меры предупреждения, правила пользования средствами пожаротушения. Ознакомление с квалификационными требованиями изготовителя пищевых полуфабрикатов.	<b>6</b>
	<b>1.2.</b> Механическая кулинарная обработка картофеля, моркови, свеклы, (сортировка, калибровка, очистка, доочистка).	<b>12</b>
	<b>1.3.</b> Условия хранения обработанного картофеля и корнеплодов. Порядок использования отходов картофеля и корнеплодов.	<b>6</b>
	<b>1.4.</b> Приемы машинной и ручной нарезки картофеля (соломкой, брусочками, кубиками, дольками, кружочками, ломтиками).	<b>6</b>



	<b>Итого за I семестр</b>	<b>30</b>
	<b>1.5</b> Приемы машинной и ручной нарезки, свеклы, моркови (соломкой, брусочками, кубиками, дольками, кружочками, ломтиками).	<b>6</b>
	<b>1.6.</b> Обработка луковых овощей. Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока: освоение приемов облегчающих их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (кубиками, соломкой, дольками, кольцами). Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей.	<b>6</b>
	<b>1.7.</b> Обработка капустных овощей. Изучение белокочанной капусты. Способы обработки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками, дольками). Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей, с порядком использования отходов.	<b>6</b>
	<b>1.8.</b> Обработка плодовых овощей (томатов, баклажанов, кабачков, перца) Сортировка, очистка, промывка. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.). Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.	<b>6</b>
	<b>1.9.</b> Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей, с порядком использования отходов.	

	<b>1.10.</b> Обработка плодовых овощей (томатов, баклажанов, кабачков, перца) Сортировка, очистка, промывка. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.).	
	<b>1.11.</b> Подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей. Ознакомление с порядком использования	
	<b>1.12.</b> Обработка пряных овощей (укропа, петрушки). Переборка, очистка, промывка. Нарезка различными способами. Условия хранения. Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов. Приемы подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов.	<b>6</b>
	<b>1.13.</b> Изучение ассортимента поступающего сырья требований к качеству. Распознавание видов пищевых продуктов, их отличительные признаки и кулинарное назначение, недопустимые пороки. Овладение навыками органолептической оценки качества пищевых продуктов. Ознакомление с маркировкой, различными видами упаковки, условиями и особенностями хранения продуктов.	<b>6</b>
	<b>1.14.</b> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, назначение, построение. Овладение навыками пользования Сборником рецептур блюд, таблицей норм взаимозаменяемости продуктов.	<b>6</b>

	<b>1.15.</b> Порядок определения норм закладки сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Ознакомление с порядком получения продуктов и оформлением документации на поступление и расходование сырья и полуфабрикатов, отпуск готовой продукции. Ознакомление с отчетностью материально - ответственных лиц.	<b>6</b>
<b>Тема 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов</b>		<b>72</b>
	<b>2.1.</b> Ознакомление с цехом обработки рыбы. Построение технологического процесса рыбного цеха.	<b>6</b>
	<b>2.2.</b> Приобретение навыков обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом (горбуша, минтай).	<b>6</b>
	<b>2.3.</b> Приобретение навыков обработки рыбы на порционные куски, пластование рыбы и филе.	<b>6</b>
	<b>2.4.</b> Приобретение навыков обработки рыбы на филе с кожей и реберными костями, с кожей и без костей.	<b>6</b>
	<b>2.5.</b> Приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы (порц. куски, филе). Требования к качеству и сроки хранения.	<b>6</b>
	<b>2.6.</b> Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее (фрикадельки, тефтели). Требования к качеству и сроки хранения.	<b>6</b>

	2.7. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки). Требования к качеству и сроки хранения.	6
	2.8. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее (зразы, тельное). Требования к качеству и сроки хранения.	6
	2.9. Обработка и подготовка рыбы для фарширования (щука, карп). Требования к качеству и сроки хранения.	6
	2.10. Обработка и подготовка рыбы для фарширования (щука, карп). Требования к качеству и сроки хранения.	6
	2.11. Приобретение навыков обработки пищевых рыбных отходов и их использование (кожа, плавники, кости, чешуя, икра, головы). Требования к качеству и сроки хранения.	6
	2.12. Приобретение навыков обработки некоторых видов рыб (навага, камбала, треска)	6
<b>Тема 3. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов</b>		<b>66</b>
	3.1. Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов. Механическая кулинарная обработка мяса говядины (обвалка, жиловка, зачистка).	6
	3.2. Механическая кулинарная обработка мяса свинины (обвалка, жиловка, зачистка).	6

3.3. Приемы нарезки мясных полуфабрикатов порционных из говядины (бифштекс, антрекот, лангет). Требования к качеству и сроки хранения.	6
3.4. Приемы нарезки мясных полуфабрикатов из рубленой массы из говядины, (бифштекс, котлеты полтавские, шницель, биточки). Требования к качеству и сроки хранения.	6
3.5. Приемы нарезки мясных полуфабрикатов из свинины порционных (котлеты, шницель, эскалоп). Требования к качеству и сроки хранения.	6
3.6. Приемы нарезки мясных мелкокусковых полуфабрикатов: (рагу, гуляш, плов, шашлык). Требования к качеству и сроки хранения.	6
3.7. Приготовление рубленой массы из свинины и полуфабрикатов из нее (котлеты, бифштекс, шницель). Требования к качеству и сроки хранения.	6
3.8. Приготовление котлетной массы из свинины и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели.	6
<b>Итого за II семестр</b>	<b>180</b>
<b>Итого за I курс</b>	<b>210</b>
3.9. Приемы обработки субпродуктов из свинины (сердце, печень, легкие, ноги, почки). Требования к качеству и сроки хранения.	6
3.10. Приемы нарезки полуфабрикатов из субпродуктов (печень жареная, печень по-строгановски)	6
3.11. Приемы обработки говяжьих субпродуктов (языки, сердце, печень, легкие, ноги, почки). Требования к качеству и сроки хранения.	6

<b>Тема 4. Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов</b>		<b>66</b>
	4.1. Приобретение навыков обработки мяса домашней птицы (курица, гусь)	<b>6</b>
	4.2. Приобретение навыков обработки мяса домашней птицы (утка, индейка)	<b>6</b>
	4.3. Приобретение навыков заправки птицы в «кармашек», в одну нить, в две нити.	<b>6</b>
	4.4. Приемы нарезки мясных полуфабрикатов (порционных, крупнокусковых, мелкокусковых, рубленых) из мяса птицы: целые тушки, котлеты натуральные, панированные, биточки, окорочка. Требования к качеству и сроки хранения.	<b>6</b>
	4.5. Приемы нарезки мясных полуфабрикатов (порционных, крупнокусковых, мелкокусковых, рубленых) из мяса птицы: целые тушки, котлеты натуральные, панированные, биточки, окорочка. Требования к качеству и сроки хранения.	<b>6</b>
	4.6. Приемы нарезки порционных полуфабрикатов из мяса птицы (рагу, плов). Требования к качеству и сроки хранения.	<b>6</b>
	4.7. Приобретение навыков и приготовление полуфабрикатов из филе птицы (котлеты натуральные, панированные). Требования к качеству и сроки хранения.	<b>6</b>
	4.8. Приобретение навыков и приготовление полуфабрикатов из филе птицы (котлеты по-киевски, шницель столичный). Требования к качеству и сроки хранения.	<b>6</b>

	<b>4.9.</b> Приготовление котлетной массы из мяса птицы и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки). Требования к качеству и сроки хранения.	<b>6</b>
	<b>4.10.</b> Приготовление котлетной массы из мяса птицы и полуфабрикаты из нее (зразы, фрикадельки). Требования к качеству и сроки хранения.	<b>6</b>
	<b>4.11.</b> Приобретение навыков обработки субпродуктов птицы (голова, шея, ножки, крылья, желудок, печень). Требования к качеству и сроки хранения.	<b>6</b>
<b>Тема 5. Приготовление мучных полуфабрикатов из теста с фаршем</b>		<b>126</b>
	<b>5.1.</b> Ознакомление с цехом, оборудованием, инструментами и инвентарем. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Требования безопасности труда на рабочих местах.	<b>6</b>
	<b>5.2.</b> Подготовка сырья для приготовления мучных блюд.	<b>6</b>
	<b>5.3.</b> Приготовление пресного теста и изделий из него (блинной оболочки).	<b>6</b>
	<b>5.3.</b> Приготовление пресного теста и изделий из него (блинной оболочки).	<b>6</b>
	<b>5.4.</b> Приготовление пресного теста и изделий из него (блинчики с повидлом)	<b>6</b>
	<b>5.5.</b> Приготовление пресного теста (блинчики с овощным фаршем)	<b>6</b>

5.6. Приготовление фарша из овощей, мясного, творожного.	6
5.7. Приготовление фарша из овощей, мясного, творожного.	6
5.8. Приготовление пресного теста для пельменей с мясным фаршем.	6
5.9. Приготовление пресного теста для пельменей с мясным фаршем.	6
5.10. Приготовление пресного теста для вареников с овощным фаршем.	6
5.11. Приготовление пресного теста для вареников с овощным фаршем.	6
5.12. Приготовление пресного теста для пельменей (манты с мясом)	6
5.13. Приготовление пресного теста для пельменей (чебуреки)	6
5.14. Приготовление пресного теста (лапша домашняя)	6
5.15. Приготовление дрожжевого теста (безопарным способом)	6
5.16. Технология приготовления оладий	6
5.17. Технология приготовления пирожков жареных с различными начинками.	6
5.18. Приготовление дрожжевого теста (опарным способом)	6
5.19. Технология приготовления пирожков жареных с различными начинками.	6
<b>Итого за III семестр</b>	<b>204</b>
5.20. Технология приготовления ватрушек	6



<b>Тема 6. Подготовка продуктов для холодных блюд и закусок.</b>		<b>108</b>
	<b>6.1.</b> Подготовка овощей	<b>6</b>
	<b>6.2.</b> Подготовка свежей рыбы	<b>6</b>
	<b>6.3.</b> Обработка сельди солёной	<b>6</b>
	<b>6.4.</b> Нарезка гастрономических товаров	<b>6</b>
	<b>6.5.</b> Подготовка мясных варёных продуктов	<b>6</b>
	<b>6.6.</b> Подготовка консервированных продуктов	<b>6</b>
	<b>6.7.</b> Подготовка хлеба для бутербродов	<b>6</b>
	<b>6.8.</b> Приготовление бутербродов с маслом, сыром и отварными мясными продуктами.	<b>6</b>
	<b>6.9.</b> Приготовление бутербродов с отварными мясными и рыбными гастрономическими продуктами	<b>6</b>
	<b>6.10.</b> Приготовление канапе с сыром, паштетом	<b>6</b>
<b>6.11.</b> Приготовление корзиночек с салатом, ветчиной	<b>6</b>	
	Подготовка к выпускной квалификационной работе.	<b>6</b>

	Подготовка к выпускной квалификационной работе.	<b>6</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>
<b>Итого за 4 семестр</b>		<b>90</b>
<b>Итого за 2 курс</b>		<b>294</b>
<b>Всего</b>		<b>504</b>

### **3. Условия реализации программы учебной практики**

#### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета:

-технология кулинарного производства

лабораторий:

- технического оснащения и организации рабочего места

- санитарии и гигиены учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технология кулинарного производства:

-рабочее место мастера у.п.

-рабочие места обучающихся(15);

-комплект технологических схем;

-наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления кулинарных блюд;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

-технологическое оборудование

-электромеханическое оборудование (миксеры), тепловое оборудование (плиты электрические), холодильное оборудование (холодильник бытовой);

-наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;

-информационных технологий в профессиональной деятельности;

-комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

-рабочие места по количеству обучающихся;

- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;

Реализация программы дисциплины предполагает обязательную производственную практику.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Кулинария: Учебник для нач. проф. Образования. – 4 издание дополненное.- М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2010
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов, 2007г. ОИЦ «Академия»,
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых, 2008г. ОИЦ «Академия»,
4. Сопина Л.Н. Пособие для повара, 2008г. ОИЦ «Академия»
5. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: Контрольные материалы, 2010г. ОИЦ «Академия»
6. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю., Кулинарная характеристика блюд, 2007 г. ОИЦ «Академия»
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет, 2010г. ОИЦ «Академия»
8. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Первичная обработка продуктов: учеб. пособие, 2008г. ОИЦ «Академия».
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, 2010г. ОИЦ «Академия»
10. Усова И.Н. «Основы калькуляции и учета, 2008г. Академкнига/учебник.
11. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2010г. ОИЦ «Академия».

12. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб.пособие для нач.проф.образования/Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова.-М.: Издательский центр «Академия»,2008.-288 с.
13. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь для нач.проф.образования/Тамара Александровна Качурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2008.-160с.
14. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар», 2010г. ОИЦ «Академия»,
15. Качурина Т.А. Кулинария, 2007 г. ОИЦ «Академия»
16. Соловьева О.М. Кулинария ТО часть 1, 2008г. Академкнига/учебник
17. Соловьева О.М. Кулинария ТО часть 2, 2008г. Академкнига/учебник
18. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров,2010г. ОИЦ «Академия».
19. Ткачева Г.В. и др. Технология продукции общественного питания. ПО.,2007г. Академкнига/учебник
20. Шалагинова Е.П., Шабалина Н.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н., Повар. Рабочая тетрадь, 2008г. Академкнига/учебник.
21. Шалагинова Е.П. Повар. Практические основы профессиональной деятельности, 2008г. Академкнига/учебник.
22. Шатун Л.А. Кулинария, 2008 ОИЦ «Академия».

Дополнительные источники:

Интернет- ресурсы:

<http://www.profobrazovanie.org/t1023-topic>

[http://www.edu.ru/index.php?page\\_id=6](http://www.edu.ru/index.php?page_id=6) Федеральный портал Российское образование

allbest - "Союз образовательных сайтов"

<http://www.comodity.ru/> сайт товароведение продовольственных товаров

<http://www.100menu.ru/> - электронный сборник рецептов

<http://www.gastronom.ru/>- сайт кулинарного журнала «Гастроном»

<http://www.panor.ru/journals/obshepit/>- сайт журнала «Общепит»

<http://www.povarenok.ru/>- кулинарный сайт

<http://www.kyxarka.ru/news/1396.html>- кулинарный сайт.

- Антифова. «Кулинария» (повар - кондитер);
- Сопина «Пособие для повара»;
- А.Т. Кочурина «кулинария рабочая тетрадь» М. Изд. «Академия» 2014 г.;
- Н.А. Афимова, Л.Л. Татарская «Кулинария повар кондитер» М. Изд. «академия» 2015 г. ;
- Л.Г. Шатун «технология приготовления пищи» М. 2015 г.;
- Н.Э. Харченко (сборник рецептур блюд и кулинарных изделий) М.;
- «Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания» М. 2015г.
- Л.Л.Татарская,Н.А.Анфимова «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», про. образование, М.2005; - - «Производственное обучение профессии повар» 1-2-3-4 часть. М. Изд. «Асадема» 2015г. В.П. Андросов, Т.В. Пижова, Л.И. Фёдорчёнко;
- «Украшение блюд» Т.Деревянко, М.2016.;
- «Кругосветное путешествие по кухням разных народов» Г.Линде и Х. Кноблах, М. 2015г

#### **4. Контроль и оценка результатов учебной практики**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений.

Текущий контроль проводится мастером в процессе проведения лабораторных и практических работ, устного тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета (тестирования), которую проводит мастер. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательным учреждением созданы фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки: тесты практической направленности и критерии их оценки.

Результаты обучения (освоенные умения, знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Общие сведения о предприятии. Режимы работы, формы организации труда и правила внутреннего трудового распорядка.	<p>Ознакомление с квалификационными требованиями изготовителя пищевых полуфабрикатов, программой и порядком проведения учебной практики.</p> <p>оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи.</p> <p>Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении работ по профессии.</p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии</p> <p>Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.</p> <p>Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре</p>	<p>Методы: письменный (тестовый) и практический.</p> <p>Формы: тестирование</p>
Изучение технологического оборудования.	<p>Владеть навыками работы на весоизмерительных приборах различных типов.</p> <p>Приготовление дезинфицирующих растворов и их использование.</p>	<p>Методы: письменный (тестовый) и практический.</p> <p>Формы:</p>

	<p>Различать виды немеханического оборудования, принципы размещения, правила ухода за ним.</p> <p>Пользоваться с инвентарем, инструментом и посудой. Правилами пользования и ухода за ними. Владеть приемами проверки пригодности их к работе.</p>	тестирование
Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест.	<p>Правила рациональной организации труда и рабочих мест при механической обработке сырья.</p> <p>Правила рациональной организации труда и рабочих мест при механической обработке продуктов.</p> <p>Правила рациональной организации труда и рабочих мест при порционировании полуфабрикатов.</p> <p>Применять эти правила при организации труда.</p>	<p>Методы: письменный (тестовый) и практический.</p> <p>Формы: тестирование</p>
Ознакомление с основами учета.	<p>Знать порядок расходования сырья для приготовления полуфабрикатов</p> <p>Ознакомление с отчетностью материально - ответственных лиц.</p>	<p>Методы: письменный (тестовый) и практический.</p> <p>Формы: тестирование</p>
Механическая кулинарная обработка сырья.	<p>Нарезать овощей, мяса, рыбы в соответствии с действующими правилами, отработать навыки ручной и машинной нарезки.</p>	<p>Методы: письменный (тестовый) и практический.</p> <p>Формы: тестирование</p>
Приобретение навыков обработки овощей.	<p>Использовать навыки очистки картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытье машины. Освоить приемы ручной доочистки, промывание овощей.</p> <p>Определять условия хранения обработанного картофеля и корнеплодов.</p> <p>Ознакомиться с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов.</p> <p>Отработать приемы машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками).</p> <p>Обработать плодовые овощи.</p> <p>Сортировка, очистка, промывка</p>	<p>Методы: письменный (тестовый) и практический.</p> <p>Формы: тестирование</p>



<p>Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы.</p>	<p>плодовых овощей. Приобрести навыки нарезки (дольками, кружочками и др.).  Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей.  Ознакомление с порядком использования отходов.  Ознакомиться с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов и порядком использования отходов.</p> <p>Использовать приемы кулинарного разруба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш.  Ознакомиться с порядком использования отходов.  Использовать приемы нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины.  Обрабатывать птицу и дичь: ощипать, опалить, потрошить, промыть, заправить «в кармашек». Обработать и использовать отходы.  Обрабатывать субпродукты.  Приобрести навыки их обработки.  Приготавливать котлетную массу.  Пользоваться рецептурой. Применять навыки приготовления котлетной массы. Отрабатывать приемы порционирования, формования и панирования, правильные укладки полуфабрикатов из котлетной массы.  Ознакомиться с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы.  Приготавливать полуфабрикаты из натурального рубленого мяса.  Обрабатывать приемы порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов.  Ознакомиться с условиями и сроками хранения.</p>	<p>Методы:  письменный (тестовый) и практический.  Формы:  тестирование</p>
<p>Приобретение навыков обработки рыбы.</p>	<p>Организовывать рабочие места.  Обрабатывать рыбу с костным скелетом. Оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Ознакомиться с приёмами</p>	<p>Методы:  письменный (тестовый) и практический.  Формы:  тестирование</p>

<p>Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него.</p> <p>Приобретение навыков нарезки гастрономических продуктов для приготовления холодных закусок</p>	<p>приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготавливать котлетную массу из рыбы. Пользоваться рецептурой, овладеть навыками приготовления, отработать приемы порционирования, формования и укладки полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>Приготавливать пресное тесто для полуфабрикатов блинов, блинчиков, пельменей и вареников.</p> <p>Производить подготовку и нарезку овощей и гастрономических продуктов.</p>	<p>Методы: письменный (тестовый) и практический. Формы: тестирование</p> <p>Методы: письменный (тестовый) и практический. Формы: тестирование</p>
--	--	---