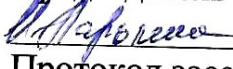




**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

р.п. Николаевка
2023г.

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании ЦК
Председатель ЦК
 / И.И. Ларькина /
Протокол заседания ЦК
№ 1 от «05» 09 2023 г.


УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ НикТТ
 Я.У. Юнушев/
«05» 09 2023 г.

Разработчик: Кистанова А.В., мастер производственного обучения, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной ОКПР 16675 «Повар» для основной адаптированной общеобразовательной программы для обучающихся с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью). В соответствии с ФГОС 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видом профессиональной деятельности Приготовление супов и соусов обучающиеся в ходе освоения учебной практики должны

Иметь практический опыт: приготовления супов и соусов.

Целью учебной практики является:

- приобретение обучающимися практического опыта работы приготовления супов и соусов.

Задачами учебной практики является:

- обучение трудовым приемам, операциям по приготовлению супов и соусов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: 180 часов.

1.4. «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, а также проведение зачётов, экзаменов, завершающих освоение рабочей образовательной программы, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например,

Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

« - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

- Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ. 03. Приготовление основных супов и соусов		180
Тема 03.1. Технология приготовления бульонов и отваров.	<p>Обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь практический опыт приготовления бульонов на мясокостном, мясном, рыбном бульонах, грибных и овощных отварах. <p>Содержание учебного материала:</p> <p>03.1.1. Приготовление мясного бульона.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления мясного бульона. - Выполнение работ по обработке и подготовке сырья для приготовления бульона. - Выполнение технологического процесса приготовления мясного бульона. - Определение качества готовой продукции. <p>03.1.2. Приготовление мясо – костного бульона.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления мясного бульона. - Выполнение работ по обработке и подготовке сырья для приготовления бульона. - Выполнение технологического процесса приготовления мясного бульона. - Определение качества готовой продукции. <p>03.1.3 . Приготовление рыбного бульона.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по обработке и подготовке сырья для приготовления бульона рыбного. - Выполнение технологического процесса приготовления рыбного бульона. -Определение качества готовой продукции. <p>03.1.4. Приготовление грибного отвара.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по обработке и подготовке сырья для приготовления отвара. - Выполнение технологического процесса приготовления грибных отваров. - Определение качества готовой продукции. 	<p align="center">24</p> <p align="center">6</p> <p align="center">6</p> <p align="center">6</p> <p align="center">6</p>
Тема 03. 2. Технология приготовления заправочных супов.	<p>Обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь практический опыт приготовления щей, борщей, рассольников. <p>Содержание учебного материала.</p> <p>03.2. 1. Приготовление щей из свежей капусты с картофелем.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления щей из свежей капусты с картофелем. - Выполнение работ по обработке и нарезке овощей для приготовления щей в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение технологического процесса приготовления щей из свежей капусты с картофелем, 	<p align="center">66</p> <p align="center">6</p>

	<p>соблюдение правил техники безопасности и санитарных норм.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определение качества готового блюда, температурный режим и правила подачи. <p>03.2.2. Приготовление борща с картофелем.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке и нарезке овощей для приготовления борща в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение технологического процесса приготовления борща с картофелем и соблюдение правил техники безопасности, санитарных норм. - Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи. <p>03.2.3. Приготовление рассольника ленинградского.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение правил технологического процесса приготовления рассольника ленинградского с соблюдением техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи. <p>03.2.4. Приготовление щей из квашеной капусты.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение правил технологического процесса приготовления щей из свежей капусты с соблюдением техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи. <p>03.2.5. Приготовление щей по – уральски.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение правил технологического процесса приготовления щей по – уральски с соблюдением техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи. <p>03.2.6. Приготовление борща симбирского.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение правил технологического процесса приготовления борща симбирского с соблюдением техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи. <p>03.2.7. Приготовление рассольника московского.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение правил технологического процесса приготовления рассольника московского с 	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
--	---	---

	<p>соблюдением техники безопасности и санитарных норм.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи. <p>03.2.8. Приготовление солянки.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение правил технологического процесса приготовления солянки с соблюдением техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи. <p>03.2.9. Приготовление супа картофельного с фрикадельками.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение правил технологического процесса приготовления супа картофельного с фрикадельками с соблюдением техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи. <p>03.2.10. Приготовление супа крестьянского.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение правил технологического процесса приготовления супа крестьянского с соблюдением техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи. <p>03.2.11. Приготовление суп харчо.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение правил технологического процесса приготовления суп харчо с соблюдением техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи. <p>03.2.12. Приготовление суп – лапша домашняя.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке крупы, овощей для приготовления рассольника в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение правил технологического процесса приготовления суп – лапша домашняя с соблюдением техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи. 	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p>Тема 03. 3. Технология приготовления супов молочных, овощных, супов- пюре.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь практический опыт приготовления молочных супов, супов приготовленных на овощных отварах и супов – пюре. <p>Содержание учебного материала.</p>	<p>24</p>

	<p>03.3.1. Приготовление супа молочного с крупами.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления супа молочного с крупами. - Выполнение работ по подготовке крупы, молока для приготовления супа молочного в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение правил технологического процесса приготовления супа молочного с крупой с соблюдением техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готового блюда, соблюдение температурного режима и правила подачи. <p>03.3.2. Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке картофеля, макаронных изделий для приготовления супа картофельного с макаронными изделиями в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение правил технологического процесса приготовления супа картофельного с макаронными изделиями, соблюдение техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готового блюда, правила подачи. <p>03.3.3. Приготовление супа – пюре из моркови.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супа- пюре. - Выполнение работ по подготовке моркови, бульона для приготовления супа - пюре из моркови в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение правил технологического процесса приготовления супа – пюре из моркови, соблюдение техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готового блюда, правила подачи, соблюдение температурного режима. <p>03.3.4. Приготовление суп – пюре из курицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супа- пюре. - Выполнение работ по подготовке моркови, бульона для приготовления супа - пюре из курицы в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение правил технологического процесса приготовления супа – пюре из курицы, соблюдение техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готового блюда, правила подачи, соблюдение температурного режима. 	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p>Тема 03.4. Технология приготовления прозрачных бульонов, и сладких супов.</p>	<p>Обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь практический опыт приготовления прозрачных и сладких супов. <p>Содержание учебного материала.</p> <p>03.4.1. Приготовление бульона с фрикадельками.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления бульона с фрикадельками. - Выполнение работ по подготовке сырья в соответствии с требованиями качества, приготовление 	<p>12</p> <p>6</p>

	<p>«оттяжки».</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение правил технологического процесса приготовления бульона с фрикадельками с соблюдением техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи. <p style="text-align: center;">03.4.2. Приготовление супа из свежих плодов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке плодов, крахмала в соответствии с требованиями качества, - Выполнение правил технологического процесса приготовления супа из свежих плодов с соблюдением техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готового блюда, правила оформления и подачи. 	6
<p>Тема 03.5. Технология приготовления основных горячих соусов.</p>	<p>Обучающийся должен: - иметь практический опыт приготовления соуса белого основного, масляных смесей. Выполнение технологических операций при приготовлении соусов.</p> <p>Содержание учебного материала.</p> <p>03.5.1. Приготовление соуса белого основного.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления соуса белого основного. - Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для соуса белого в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение технологического процесса приготовления соуса белого основного с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готовой продукции, правила подачи. <p>03.5.2. Приготовление соуса польского</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления соуса польского. - Выполнение работ по подготовке и приготовлению полуфабрикатов для соуса польского в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение технологического процесса приготовления соуса польского с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готовой продукции, соблюдение температурного режима и правила подачи. <p>03.5.3. Приготовление соуса красного основного.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления соуса красного основного. - Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для соуса белого в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение технологического процесса приготовления соуса красного основного с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готовой продукции, правила подачи. <p>03.5.4. Приготовление соуса грибного.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления соуса грибного. - Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для 	<p>24</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

	<p>соуса грибного в соответствии с требованиями качества сырья.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение технологического процесса приготовления соуса грибного с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готовой продукции, правила подачи. 	
<p>Тема 03.6 Технология приготовления основных холодных соусов.</p>	<p style="text-align: center;">Обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь практический опыт приготовления соусов холодных, сладких. <p style="text-align: center;">Содержание учебного материала.</p> <p>03.6.1. Приготовление заправки для салатов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления салатных заправок. - Выполнение работ по подготовке и приготовлению полуфабрикатов для салатных заправок в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение технологического процесса приготовления заправок для салата с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готовой продукции, соблюдение температурного режима, правила подачи. - Соблюдение правил охлаждения и хранения готовой продукции. <p>03.6.2. Приготовление соуса абрикосового.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке фруктов, крахмала для соуса сладкого в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение технологического процесса приготовления соуса абрикосового с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готовой продукции, правила подачи. <p>03.6.3. Приготовление соуса майонез.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке ингредиентов для соуса майонез в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение технологического процесса приготовления соуса майонез с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готовой продукции, правила подачи. - Соблюдение правил охлаждения и хранения готовой продукции. <p>03.3.4. Приготовление соуса сметанного.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке ингредиентов для соуса сметанного в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение технологического процесса приготовления соуса сметанного с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готовой продукции, правила подачи. - Соблюдение правил охлаждения и хранения готовой продукции. <p>03.3.5. Приготовление заправки для салатов.</p>	<p style="text-align: center;">30</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">6</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение работ по подготовке ингредиентов для заправки для салатов в соответствии с требованиями качества сырья. - Выполнение технологического процесса приготовления заправки для салатов с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм. - Определение качества готовой продукции, правила подачи. - Соблюдение правил охлаждения и хранения готовой продукции. 	
	Всего	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в учебно-производственном цехе, лаборатории технического оснащения.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

производственные столы, плита электрическая, шкаф жарочный, шкаф холодильный, шкаф низкотемпературный, миксер, мясорубка.

Инвентарь:

комплект разделочных досок, ножи, кастрюли, ложки разливательные, шумовка, ситечки, терка, дуршлаг, миски, соусники, сковородки, лопаточки, венчики, игла поварская.

Рабочее место мастера:

производственный стол, стул, классная доска, комплект оборудования и инвентаря.

Дидактические материалы :

альбомы эскизов, натуральные изобразительные наглядные пособия, инструкционные и технологические карты, плакаты, таблицы, схемы, муляжи, эталоны изделий.

3.2. Информационное обеспечение обучения : компьютеры, интерактивная доска, электронные носители, слайды.

1. Закон Российской Федерации «Об образовании» (в действующей редакции).
2. Федеральный закон от 1 декабря 2007 г. № 309-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта».
3. Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования».
4. Постановление Правительства РФ от 24 декабря 2008 г N 1015 «Об утверждении правил участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования».
5. Типовое положение об образовательном учреждении начального профессионального образования» (утв. постановлением Правительства РФ от 14 июля 2008 г. N 521).
6. Федеральный государственный стандарт по профессии.
7. Приказ от 28 сентября 2009 г. N 354 «Об утверждении Перечня профессий начального профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 22 октября 2009 г. N 15083).
8. Положение об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования (Утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «26» ноября 2009 г. № 674).
9. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования

на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.).

10. Классификаторы социально-экономической информации: [Электронный ресурс]. Форма доступа – <http://www.consultant.ru>

11. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

12. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОК 029-2001, ОКВЭД); Общероссийский классификатор специальностей по образованию (ОКСО).

13. Скакун В.А. Методика производственного обучения в схемах и таблицах: Методическое пособие. – М.: ИРПО, 2020– стр. 74,76-77.

14. В.П Андросов, Производственное обучение профессии «Повар», часть 2. Супы, соусы. – Москва.: Академия, 2019г.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика (производственное обучение) проводится по данному модулю в количестве 64 часов и проводится при освоении обучающимися всех профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приготовление основных супов и соусов	Экспертное наблюдение учебно- производственных работ. Оценка результата выполнения практических заданий. Зачёт

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места для приготовления бульонов и отваров; 2. Выполнение технических требований к качеству сырья для приготовления бульонов и отваров. 3. Выполнение работ по приготовлению бульонов и отваров. 4. Соблюдение требований к качеству. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике..</p>
ПК3.2. Готовить основные супы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение технических требований к качеству сырья для приготовления основных супов. 2. Выполнение работ по приготовлению основных супов в соответствии с технологическими требованиями и правилами техники безопасности. 3. Выполнение установленных норм времени. 4. Соблюдение требований к качеству готовых супов. 	<p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p>
ПК3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. 2. Соблюдение технических требований к качеству сырья для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. 3. Выполнение установленных норм времени. 	<p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p>
ПК3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение технических требований к качеству сырья для приготовления простых холодных горячих соусов. 2. Выполнение работ по приготовлению простых холодных и горячих соусов соответствии с технологическими требованиями и правилами техники безопасности. 3. Выполнение установленных норм времени. 4. Соблюдение требований к качеству готовых соусов. 	<p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> -Понимание значимости выбранной профессии; -Объяснение и приведение примеров. подтверждающих социальную значимость профессии; 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертная оценка; - Практическая работа; -Тестовые задания; - Презентации; -Участие в конкурсах профессионального мастерства.
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых	<ul style="list-style-type: none"> -Планирование деятельности; -Планирование ресурсов; -Определение методов решения профессиональных задач; 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; - Выполнение работ по учебной и производственной практике.
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> -Анализ рабочей ситуации; -Контроль и корректировка своей деятельности; -Оценивание результатов своей деятельности; -Принятие ответственных решений. 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях; -Выполнение работ по учебной и производственной практике ; -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.
ОК.4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> -Поиск информации; -Извлечение и первичная обработка информации; -Обработка информации. 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике; -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.
ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -Владение персональным компьютером; -Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; -Применение мультимедиа в своей деятельности; -Работа с программами 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий; -Презентации; -Проекты; -Программные продукты.
ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> Работа в команде (группе); -Эффективное общение: монолог -Эффективное общение: диалог -Эффективное общение: письменная коммуникация 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике; -Экспертное наблюдение в ходе формализованных

		образовательных ситуаций; -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.
ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	-Подбор соответствующего оборудования и инвентаря; - Подбор соответствующего сырья; -Подготовка технологического оборудования к работе; - Выполнение правил личной гигиены; - Выполнение санитарных требований к производственным помещениям.	-Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий; -Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в т том числе с применением полученных профессиональных навыков.	-Объяснение о применении знаний и умений в области профессиональной деятельности в процессе прохождения воинской службы; -Обоснование необходимости прохождения воинской службы; -Владение способами оказания помощи и защиты в условиях чрезвычайной ситуации; -Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляция в повседневной жизни и в условиях чрезвычайной ситуации.	-Портфолио; -Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций; -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП;