

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗЕРНОГРАДСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО «ЗТАТ»
_____ Д.М. Таранов
«_____» _____ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

УП.03

Профессия: 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Зерноград, 2021

При разработке рабочей программы учебной практики в основу положены:

1. ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «02» августа 2013 г. № 717.

2. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки РФ от «18» апреля 2013 г. № 291.

Рабочая программа одобрена на заседании цикловой комиссии ЦК.4
« » 20 г. Протокол № .

Председатель цикловой комиссии Шишкина Л.Ф. _____
(ФИО) (подпись)

Разработчик (и):

Мастер производственного обучения Божко И.В. _____

Мастер производственного обучения Переварюха З.Н. _____

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

Должность, место работы _____
подпись И.О. Фамилия

« » 20 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	стр.
1.	Паспорт рабочей программы учебной практики.....	4
2.	Результаты освоения рабочей программы учебной практики.....	5
3.	Структура и содержание учебной практики.....	6
4.	Условия реализации рабочей программы учебной практики.....	29
5.	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд УП.03

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) соответствии с ФГОС по профессии СПО35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы в части освоения вида деятельности: Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол.

1.2. Место практики в структуре ППКРС

Учебная практика УП.03 проводится, в соответствии с учебным планом, рассредоточенно в рамках профессионального модуля ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

1.3. Цели и задачи, требования к результатам освоения дисциплины

С целью овладения основным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики должен:

иметь практический опыт:

- приготовления блюд и определения их качества;

уметь:

- применять экономически обоснованные приёмы 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 расчёт энергетической ценности пищевых рационов;

- соблюдать санитарно-пищевые нормы;

- пользоваться сборниками рецептур 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;

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

504 час. (14 недель)

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом деятельности кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения (компетенции)
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи
ПК 3.3.	Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.
ПК 3.4	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6.	Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8.	Осуществлять денежные операции.
ОК.9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование Разделов тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление кулинарных блюд и изделий		444	2
1.1. Соусы	Содержание	24	
1.1.1. Соус красный основной. Соус белый основной.	Приготовление соусов с мукой: - Приготовление для соусов рыбного и мясного бульонов. - Приготовление мучных пассеровок для соусов. - Варка до готовности. - Процеживание и хранение до использования.	6	2
1.1.2. Соус молочный сладкий. Соус молочный для запекания.	Приготовление соусов молочных: - Приготовление жировой пассеровки. - Разведение её горячим молоком, варка - Процеживание и хранение до использования	6	2
1.1.3. Горчица столовая. Масло селедочное.	Приготовление соусов без муки: - Подбор посуды и инвентаря для приготовления соусов, заливание кипятком порошка, настаивание, сливание, добавление соли, сахара, уксуса. - Размягчение сливочного масла, измельчение сельди, соединение продуктов	6	2
1.1.4. Соус польский. Соус майонез.	Приготовление соусов без муки: - Подбор посуды и инвентаря для приготовления соусов, распускание масла, процеживание, измельчение продуктов, соединение их с распущенным маслом, добавление соли, зелени, качественная оценка. Приготовление соусов на растительном масле: - Взбивание яичных желтков. - Добавление растительного масла.	6	2
1.2. Супы	Содержание	96	
1.2.1. Щи из свежей капусты с картофелем. Щи из квашеной капусты.	- Подготовка жидкой основы, нарезка овощей по форме основного продукта, пассерование кореньев и томата – пюре, подготовка для щей – квашеной капусты. - Последовательность закладки продуктов.	6	2

	<ul style="list-style-type: none"> -Варка до готовности. - Доведение до вкуса, качественная оценка, оформление и отпуск. 		
1.2.2. Щи зеленые. Щи уральские.	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка жидкой основы, нарезка овощей по форме основного продукта, пассерование кореньев и томата – пюре, подготовка для щей зеленых–щавеля, для щей уральских-крупы. -Последовательность закладки продуктов, варка до готовности. - Доведение до вкуса, качественная оценка, оформление и отпуск. 	6	2
1.2.3. Борщ с капустой и картофелем. Борщ украинский.	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка жидкой основы, нарезка овощей по форме основного продукта, пассерование кореньев и томата – пюре, подготовка для борщей – свеклы. -Последовательность закладки продуктов, варка до готовности. - Доведение до вкуса, качественная оценка, оформление и отпуск. 	6	2
1.2.4. Борщ сибирский. Борщ московский.	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление борщей: -Приготовление бульона. -Варка фасоли. -Приготовление фрикаделек. -Выполнение первичной обработки и нарезки овощей. -Тушение свеклы. -Пассерование овощей и томатного пюре. Закладка в определённой последовательности в кипящий бульон подготовленных овощей и томатного пюре. -Доведение до готовности и вкуса. 	6	2
1.2.5. Рассольник ленинградский. Рассольник домашний.	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка жидкой основы, нарезка овощей по форме основного продукта, пассерование кореньев и томата – пюре, подготовка для рассольников – огурцов и перловой крупы. -Последовательность закладки продуктов, варка до готовности. - Доведение до вкуса, качественная оценка, оформление и отпуск. 	6	2
1.2.6. Рассольник московский. Суп харчо.	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление рассольника московского: -Выполнение первичной обработки и нарезки овощей. -Припускание огурцов. Пассерование овощей. -Варка. Приготовление льезона и заправка им рассольника. Подача. Приготовление супа харчо: -Варка бульона. 	6	2

	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение первичной обработки и нарезки овощей. -Пассерование овощей и томатного пюре. -Подготовка рисовой крупы. Доведение до готовности и вкуса. Подача. 		
1.2.7. Солянка сборная мясная. Солянка рыбная.	<p>Приготовление солянки сборной мясной:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выполнение первичной обработки и нарезки овощей. -Нарезка мясных продуктов. -Припускание огурцов. Пассерование овощей. -Варка. Подача. <p>Приготовление солянки рыбной:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выполнение первичной обработки и нарезки овощей. -Подготовка рыбы. -Припускание огурцов. Пассерование овощей. -Варка. Подача. 	6	2
1.2.8. Суп картофельный с макаронными изделиями. Суп с бобовыми	<p>Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выполнение первичной обработки и нарезки овощей. - Пассерование овощей и томатного пюре. - Подготовка макарон -Доведение до готовности и вкуса. Оформление и подача. <p>Приготовление супа с бобовыми:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготовка бобовых. - Выполнение первичной обработки и нарезки овощей. - Варка бобовых. Пассерование овощей. -Доведение до готовности и вкуса. Оформление и подача. 	6	2
1.2.9. Суп картофельный с мясными фрикадельками. Суп полевой.	<p>Приготовление супа картофельного с мясными фрикадельками:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выполнение первичной обработки и нарезки овощей. -Приготовление и припускание фрикаделек. -Пассерование овощей. -Варка до готовности. - Оформление и подача. <p>Приготовление супа полевого:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выполнение первичной обработки и нарезки овощей. - Нарезка шпика и обжаривание. - Пассерование овощей. 	6	2

	<ul style="list-style-type: none"> -Варка до готовности. - Оформление и подача. 		
1.2.10. Суп с крупой.Суп с макаронными изделиями.	<p>Приготовление супа с крупой:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготовка крупы. -Выполнение первичной обработки и нарезки овощей. -Пассерование овощей. -Доведение до готовности и вкуса. Оформление и подача. <p>Приготовление супа с макаронными изделиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выполнение первичной обработки и нарезки овощей. - Пассерование овощей и томатного пюре. -Закладка в кипящий бульон в определенной последовательности подготовленных овощей, макарон и томатного пюре. -Доведение до готовности и вкуса. Подача. 	6	2
1.2.11. Суп-лапша домашняя.	<p>Приготовление супа лапша домашняя:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление лапши. Выполнение первичной обработки и нарезки овощей. Пассерование овощей. - Доведение до готовности и вкуса. Подача. 	6	2
1.2.12. Суп молочный с крупой.Суп молочный с макаронными изделиями.	<p>Приготовление супов молочных:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготовка крупы или макарон. -Варка в воде до полуготовности. Добавление горячего молока. -Варка до готовности. Доведение до вкуса. Подача 	6	2
1.2.13.Суп-пюре из разных овощей.Суп-пюре из мясных продуктов.	<p>Приготовление супа-пюре из разных овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Выполнение первичной обработки и нарезки овощей. - Пассерование лука. Ошпаривание капусты. Припускание моркови, репы и капусты. -Приготовление белого соуса. Протирание овощей. -Проваривание. Подача. <p>Приготовление супа-пюре из мясных продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Варка мяса. Охлаждение. Протирание с добавлением бульона. 	6	2

	- Приготовление белого соуса. Соединение с белым соусом, проваривание. Заправка супа лезоном. Оформление и подача.		
1.2.14. Окрошка мясная. Окрошка овощная.	Приготовление окрошек: -Подготовка зелёного лука. -Обработка и нарезка свежих огурцов. -Варка яиц. Варка и нарезка мяса. -Заправка кваса. Разведение хлебным квасом. подача.	6	2
1.2.15. Борщ холодный. Свекольник холодный.	Приготовление борща холодного: -Подготовка зелёного лука. -Обработка и нарезка свежих огурцов. -Варка яиц. -Обработка и припускание свеклы и моркови. -Варка, охлаждение. подача Приготовление свекольника холодного: -Обработка и припускание свеклы и моркови. -Варка, охлаждение. -Подготовка зелёного лука. -Обработка и нарезка свежих огурцов. -Варка яиц. Разведение хлебным квасом. подача.	6	2
1.2.16. Проверочная работа	1.1.«Соусы»,1.2 «Супы»	6	3
1.3. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание	24	
1.3.1.Каша гречневая рассыпчатая.Каша пшеничная рассыпчатая.	Приготовление каши гречневой: -Обжаривание крупы. Варка каши. - Доведение до готовности и вкуса. Оформление и подача. Приготовление каши пшеничной рассыпчатой: -Промывание крупы. Варка каши. -Доведение до готовности и вкуса. Оформление и подача.	6	2
1.3.2. Каша манная жидкая. Каша рисовая вязкая.	Приготовление каши манной жидкой: -Закладка в кипящее молоко крупы. Доведение до готовности и вкуса. -Оформление и подача.	6	2

	<p>Приготовление каши рисовой вязкой:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Промывание крупы. Закладка в кипящее молоко. -Доведение до готовности и вкуса. -Оформление и подача. 		
1.3.3. Запеканка рисовая. Котлеты, биточки пшеничные.	<p>Приготовление запеканки рисовой:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление вязкой каши. Приготовление п/ф. -Запекание. Оформление и подача. <p>Приготовление котлет, биточков пшеничных:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление вязкой каши. Приготовление п/ф. -Обжаривание. Оформление и подача. 	6	2
1.3.4. Лапшевник с творогом. Бобовые в соусе.	<p>Приготовление лапшевника с творогом:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготовка творога. Варка лапши. -Приготовление массы для лапшевника. Запекание. -Оформление и подача. <p>Приготовление бобовых в соусе:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготовка бобовых. Варка. -Приготовление соуса красного основного. -Смешивание продуктов. -Прогревание. -Оформление и подача. 	6	2
1.4. Кулинарная обработка овощей и грибов. Блюда и гарниры из них	Содержание	60	
1.4.1. Картофель отварной с луком. Картофельное пюре.	<p>Ознакомление обучающихся с организацией рабочего места для приготовления блюд и гарниров из овощей.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Режим тепловой обработки овощей. - Подготовка овощей к варке. -Приготовление картофеля отварного. -Приготовление картофельного пюре. 	6	2
1.4.2. Картофель жареный. Картофель, жареный во фритюре.	<p>Ознакомление обучающихся с организацией рабочего места для приготовления блюд и гарниров из овощей.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Режим тепловой обработки овощей. - Проценты у жарки, нормы выхода блюд и гарниров из овощей. - Подготовка овощей к жарке, жарка. 	6	2
1.4.3. Крокеты картофельные. Котлеты картофельные.	<p>Приготовление блюд из картофельной массы; подготовка массы, формование, жарка, определение готовности.</p>	6	2

ные.	-Бракераж готовых блюд из овощей.		
1.4.4. Рулет картофельный. Картофельная запеканка.	- Приготовление блюд из картофельной массы; подготовка массы, формование, запекание, определение готовности. -Бракераж готовых блюд из овощей.	6	2
1.4.5.Котлеты морковные. Зразы картофельные.	Приготовление котлет морковных: -Приготовление массы. Формование. Жарка. Приготовление зраз картофельных: -Приготовление картофельной массы. Приготовление фарша. Формование. Жарка.	6	2
1.4.6. Проверочная работа	1.3.«Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»,1.4 «Кулинарная обработка овощей и грибов. Блюда и гарниры из них.	6	3
1.4.7. Капуста тушеная. Рагу из овощей.	Приготовление капусты тушеной: -Выполнение первичной обработки овощей. -Тушение капусты. Пассерование овощей с томатом. Доведение до вкуса и готовности. Приготовление рагу из овощей: -Выполнение первичной обработки овощей. -Варка картофеля. Приготовление соуса красного. -Пассерование лука и моркови. Припускание капусты. Соединение всех овощей. Доведение до вкуса и готовности	6	2
1.4.8. Голубцы овощные. Перец фаршированный.	Приготовление голубцов овощных: -Выполнение первичной обработки овощей. -Варка капустных листьев. Приготовление фарша. -Приготовление п/ф голубцов. Обжаривание. -Приготовление соуса сметанного с томатом. - Запекание. -Оформление и подача. Приготовление перца фаршированного: -Подготовка перца для фарширования. -Приготовление фарша.Фарширование. -Приготовление соуса сметанного с томатом. -Запекание.	6	2

	-Оформление и подача.		
1.4.9. Цветная капуста жаренная в тесте.	Приготовление капусты в тесте: -Обработка и варка капусты -Приготовление теста кляр. -Жарка капусты. Подача.	6	2
1.4.10. Грибы с картофелем	Приготовление грибов с картофелем: -Обработка и нарезка овощей и грибов -Жарка грибов. -Припускание картофеля. -Пассерование лука. -Соединение, тушение. -Оформление, подача.	6	2
1.5. Кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря и блюда из них.	Содержание	48	
1.5.1. Рыба отварная. Рыба припущенная.	Приготовление рыбы отварной: -Варка рыбы. -Приготовление гарнира. -Приготовление соуса томатного. Оформление и подача. Приготовление рыбы припущенной: -Припускание рыбы. -Приготовление гарнира. -Приготовление соуса томатного. Оформление и подача.	6	2
1.5.2. Рыба жаренная. Рыба жаренная с луком по-ленинградски.	Приготовление рыбы жаренной: -Жарка рыбы. - Пассерование лука. -Приготовление гарнира. Оформление и подача. Приготовление рыбы жаренной по-ленинградски: -Варка картофеля, нарезка кружочками, обжаривание. - Нарезка лука кольцами, панирование в муке, жарка. - Жарка рыбы. Доведение до готовности, оформление и подача.	6	2
1.5.3. Котлеты, биточки рыб-	Приготовление котлет и биточков рыбных:	6	2

ные. Тефтели рыбные.	<ul style="list-style-type: none"> -Приготовление рыбной котлетной массы. -Формование. -Жарка. Доведение до готовности. - Приготовление картофельного пюре. - Приготовление соуса томатного. Оформление и подача. Приготовление тефтель рыбных: <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление рыбной котлетной массы. -Формование. -Жарка. Приготовление соуса томатного. Тушение 		
1.5.4.Тельное из рыбы. Фрикадельки рыбные в томатном соусе.	Приготовление тельного из рыбы: <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление рыбной котлетной массы. -Приготовление фарша. Формование. -Приготовление льезона. Приготовление п/ф. -Жарка. Приготовление гарнира. Приготовление соуса томатного. -Оформление и подача. Приготовление фрикаделек рыбных в томатном соусе: <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление рыбной котлетной массы. -Формование. Припускание. -Приготовление гарнира. Подача. 	6	2
1.5.5. Рыба в тесте	Приготовление рыбы в тесте: <ul style="list-style-type: none"> -Первичная обработка и нарезка рыбы. Маринование. -Приготовление кляра. Жарка рыбы. Приготовление гарнира. -Оформление и подача. 	6	2
1.5.6. Зразы донские.	Приготовление зраз донских: <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление п/ф. Приготовление фарша. -Формование. Жарка. -Приготовление гарнира. Приготовление соуса томатного. -Оформление и подача. 	6	2
1.5.7. Рыба, запеченная с картофелем по-русски. Солянка рыбная на сковороде	Приготовление рыбы запеченной с картофелем по-русски: <ul style="list-style-type: none"> -Подготовка картофеля. Приготовление соуса. -Подготовка продуктов. Формование. Запекание. -Оформление и подача. Приготовление солянки рыбной на сковороде: <ul style="list-style-type: none"> -Подготовка рыбы, продуктов. Тушение капусты. 	6	2

	<ul style="list-style-type: none"> -Приготовление бульона. Пассерование лука. -Припускание рыбы. Формование. Запекание. -Оформление и подача. 		
1.5.8. Проверочная работа	1.4 «Кулинарная обработка овощей и грибов. Блюда и гарниры из них. 1.5. Кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря и блюда из них.	6	3
1.6. Кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, с/х птицы и блюда из них.	Содержание	108	
1.6.1. Эскалоп. Шницель отбивной.	<p>Приготовление эскалопа:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Первичная обработка и нарезка мяса. -Отбивание. Жарка. Приготовление картофеля жареного. -Оформление и подача. <p>Приготовление шницеля отбивного:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Нарезка порционных кусков. -Отбивание. Приготовление лезона. -Жарка основным способом. Приготовление картофеля жареного. -Оформление и подача. 	6	2
1.6.2. Бефстроганов. Поджарка.	<p>Приготовление бефстроганов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Первичная обработка и нарезка мяса. -Жарка основным способом. Пассерование лука. - Приготовление соуса сметанного. -Доведение до кипения мяса с соусом и луком. -Приготовление картофеля «фри». Оформление и подача. <p>Приготовление поджарки:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Первичная обработка и нарезка мяса. -Жарка основным способом. Пассерование лука. -Жарка с добавлением томатного пюре и лука. -Приготовление рассыпчатой каши. Оформление и подача. 	6	2
1.6.3. Шашлык из говядины. Шашлык по-кавказски.	<p>Приготовление шашлыка из говядины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Нарезка мяса кубиками. Отбивание. -Накалывание на шпажку со шпиком. -Жарка основным способом. Оформление и подача. <p>Приготовление шашлыка по-кавказски:</p>	6	2

	<ul style="list-style-type: none"> -Нарезка мяса кубиками. Маринование. -Накальвание на шпажку .Жарка над углями. -Оформление и подача. 		
1.6.4. Бифштекс. Ромштекс.	<p>Приготовление бифштекса:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Нарезка порционных кусков. Отбивание. -Жарка основным способом. Приготовление картофеля жареного. -Оформление и подача. <p>Приготовление ромштекса:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление п/ф. Приготовление льезона. -Жарка основным способом. Приготовление картофеля жареного. -Оформление и подача. 	6	2
1.6.5. Мясо шпигованное. Зразы отбивные.	<p>Приготовление мяса шпигованного:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Шпигование мяса морковью, посыпание солью и перцем. -Обжаривание и тушение. -Приготовление соуса. -Приготовление рассыпчатой каши. -Оформление и подача. <p>Приготовление зраз отбивных:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Нарезка мяса на порционные куски. Отбивание. -Приготовление фарша. -Формование зраз. -Обжаривание. -Тушение с добавлением красного соуса. -Приготовление картофельного пюре. -Оформление и подача. 	6	2
1.6.6. Мясо духовое.	<p>Приготовление мяса духового:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Нарезка мяса порционными кусками. -Отбивание, посыпать специями. -Обжаривание. -Тушение с добавлением томатного пюре. -Бульон сливают. Приготовление соуса. -Нарезка картофеля дольками. -Обжаривание. 	6	2

	<ul style="list-style-type: none"> -Соединение мяса и картофеля. -Тушение с добавлением соуса. -Отпуск. 		
1.6.7. Гуляш. Рагу мясное.	<p>Приготовление гуляша:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление п/ф для гуляша. -Обжаривание. - Пассерование овощей и томатного пюре. Тушение мяса . -Приготовление отварных макарон. -Оформление и подача. <p>Приготовление рагу мясного:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление п/ф для гуляша. -Обжаривание. - Пассерование овощей и томатного пюре. Тушение мяса . -Приготовление картофеля жаренного. -Оформление и подача. 	6	2
1.6.8. Жаркое по-домашнему	<p>Приготовление жаркого по-домашнему:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Обработка и нарезка мяса по 2-3 куса по 30-40 г. -Обжаривание. -Нарезка лука дольками и пассерование. -Нарезка картофеля дольками и обжаривание. -Укладка мяса и овощей слоями. -Добавление томатного пюре, специй. -Тушение. 	6	2
1.6.9. Азу. Плов.	<p>Приготовление азу:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Обработка и нарезка мяса брусочками по 10-15 г. -Обжаривание. Пассерование томатного пюре. -Тушение мяса с томатом 1-1,5ч. Приготовление краснойпассеровки. -Пассерование лука. Нарезка соленых огурцов соломкой, припускание. Жарка картофеля. -Добавление в азу подготовленных овощей. Тушение. Подача. <p>Приготовление плова:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Нарезка мяса кубиками и обжаривание. Тушение мяса . 	6	2

	<ul style="list-style-type: none"> -Пассерование лука и моркови. Подготовка крупы. -Соединение мяса с подготовленными продуктами и тушение до полуготовности. -Доведение до готовности в жарочном шкафу. Подача. 		
1.6.10. Запеканка картофельная с мясом.Макаронник с мясом.	<p>Приготовление запеканки картофельной с мясом:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление картофельной массы. -Приготовление фарша. -Формование. -Запекание. -Оформление и подача. <p>Приготовление макаронника с мясом:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Варка макаронных изделий. -Охлаждение и введение яиц. -Приготовление мясного фарша. -Формование. -Запекание. - Оформление и подача. 	6	2
1.6.11. Бифштекс с яйцом. Шницель натуральный рубленый.	<p>Приготовление бифштекса с яйцом:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление рубленой массы. -Формование. -Обжаривание и доведение до готовности в жарочном шкафу. <p>Приготовление жареного картофеля.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление яичницы. -Оформление и подача. <p>Приготовление шницеля натурального рубленого:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление рубленой массы. -Приготовление льезона. -Формование. Обжаривание и доведение до готовности в жарочном шкафу. <p>Приготовление картофельного пюре.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Оформление и подача. 	6	2
1.6.12. Люля-кебаб.	<p>Приготовление люля-кебаб:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление рубленой массы с добавлением сырого лука и сала. -Маринование 2-3ч. Формование. -Жарка над углями. Приготовление сложного гарнира. 	6	2

	-Оформление и подача.		
1.6.13. Котлеты, биточки. Зразы рубленые.	Приготовление котлет, биточков: -Приготовление котлетной массы. -Приготовление п/ф. -Обжаривание и доведение до готовности в жарочном шкафу. -Приготовление картофельного пюре. -Оформление и подача. Приготовление зраз рубленых. -Приготовление котлетной массы. -Приготовление фарша. -Приготовление п/ф. -Обжаривание и доведение до готовности в жарочном шкафу. -Приготовление картофельного	6	2
1.6.14. Рулет с макаронными изделиями.	Приготовление рулета с макаронными изделиями: -Приготовление котлетной массы. -Приготовление фарша. Варка макаронных изделий. -Приготовление п/ф. -Запекание в жарочном шкафу. -Приготовление соуса красного.	6	2
1.6.15. Оладьи из печени.	Приготовление оладьев из печени: -Приготовление массы для оладий. -Обжаривание и доведение до готовности в жарочном шкафу. -Приготовление картофельного пюре. -Оформление и подача.	6	2
1.6.16. Птица отварная. Рагу из птицы.	Приготовление птицы отварной: -Заправка птицы. -Варка с добавлением белых кореньев, лука, соли. -Приготовление гарнира. -Оформление и отпуск. Приготовление рагу из птицы: -Обработка цыплят. -Приготовление п/ф. -Жарка с двух сторон под прессом. -Подготовка сложного гарнира.	6	2

	-Оформление и подача.		
1.6.17. Цыплята табака. Котлеты рубленые из птицы.	<p>Приготовление цыплят табака:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготовка цыплят для жарки. Жарка с двух сторон под прессом. -Подготовка сложного гарнира. Оформление и подача. <p>Приготовление котлет рубленых из птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление котлетной массы. -Порционирование. -Формование. -Обжаривание. -Доведение до готовности в жарочном шкафу. -Приготовление картофельного пюре. - Оформление и подача. 	6	2
1.6.18. Проверочная работа	1.6. «Кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, с/х птицы и блюда из них»	6	3
1.7. Блюда из яиц и творога.	Содержание	24	
1.7.1. Варка яиц. Яичница-глазунья. Омлет натуральный.	<p>Приготовление вареных яиц:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготовка яиц к варке. -Варка яиц в зависимости от вида варки. -Оформление и подача. <p>Приготовление яичницы-глазуньи:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготовка яиц. -Выпускание яиц на сковороду с целым желтком. -Посыпание солью. -Жарка 2-3 мин. -Оформление и подача. <p>Приготовление омлета натурального:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготовка яиц. -Приготовление омлетной массы. -Жарка омлета. -Оформление и подача. 	6	2
1.7.2. Омлет фаршированный. Омлет с сыром.	<p>Приготовление омлета фаршированного натурального:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготовка яиц. -Приготовление омлетной массы. 	6	2

	<ul style="list-style-type: none"> -Жарка омлета. -Приготовление фарша. -Формование. -Оформление и подача. - Приготовление омлета с сыром: -Подготовка яиц. Подготовка сыра. -Приготовление омлетной массы . -Жарка омлета. -Оформление и подача. 		
1.7.3. Вареники ленивые. Сырники из творога.	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление вареников ленивых: -Приготовление массы. -Формование. -Варка. -Оформление и подача. Приготовление сырников из творога: -Приготовление массы. -Формование. - Жарка. -Оформление и подача. 	6	2
1.7.4. Запеканка из творога. Вареники с творожным фаршем.	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление запеканки из творога: -Приготовление массы. -Формование. -Запекание. -Оформление и подача. Приготовление вареников с творожным фаршем: -Приготовление теста. -Приготовление творожного фарша. -Формовка. -Варка. -Оформление и подача. 	6	2
1.8. Холодные блюда и закуски.	Содержание	18	

<p>1.8.1. Бутерброды. Бутерброды канапе. Салат из редиса. Салат из свежих помидоров и огурцов.</p>	<p>Приготовление бутербродов с маслом: -Подготовка хлеба. -Подготовка сливочного масла. -Приготовление бутербродов. -Подача.</p> <p>Приготовление бутербродов с мясными гастрономическими продуктами: -Подготовка хлеба. -Подготовка мясных продуктов. -Приготовление бутербродов. -Подача.</p> <p>Приготовление бутербродов канапе: -Подготовка хлеба. -Обжаривание. -Подготовка и нарезка продуктов. -Приготовление бутербродов. -Подача.</p> <p>Приготовление салата из редиса: -Подготовка продуктов. -Приготовление салата. -Оформление и подача.</p> <p>Приготовление салата из свежих помидоров и огурцов: -Подготовка продуктов. -Приготовление салата. -Оформление и подача.</p>	6	2
<p>1.8.2. Салат из белокочанной капусты. Винегрет овощной.</p>	<p>Приготовление салата из белокочанной капусты: -Шинкование капусты. -Добавление соли, перетирание. -Нарезка яблок. -Заправка салата. -Оформление и подача.</p> <p>Приготовление винегрета овощного: -Варка овощей. -Нарезка и соединение овощей. -Заправка салата.</p>	6	2

<p>1.8.3. Салат мясной. Салат-коктейль с ветчиной и сыром.</p>	<p>-Оформление и подача. Приготовление салата мясного: -Варка продуктов. Нарезка. -Соединение продуктов и заправка салата. Подача. Приготовление салата-коктейля с ветчиной и сыром: -Подготовка огурцов, сыра и ветчины. Нарезка. -Соединение продуктов и заправка салата. Подача.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>1.9. Сладкие блюда и горячие напитки.</p>	<p>Содержание</p>	<p>30</p>	
<p>1.9.1. Компот из свежих плодов. Компот из смеси сухофруктов. Кисель из свежих плодов. Кисель молочный. Чай с сахаром. Чай с молоком. Кофе чёрный. Какао с молоком.</p>	<p>Приготовление компота из свежих плодов: -Подготовка плодов, нарезка. Приготовление сиропа. -Закладка фруктов в сироп. Варка. Оформление и подача. Приготовление компота из смеси сухофруктов: -Подготовка плодов. Приготовление сиропа. -Закладка фруктов в сироп. Варка. Оформление и подача. Приготовление киселя из свежих плодов: -Сортировка и промывание ягод. Приготовление отвара. -Протираание яблок. Разведение крахмала. -Соединение отвара с крахмалом, сахаром и пюре. -Доведение до кипения. Отпуск. Приготовление киселя молочного: -Разведение крахмала. Кипячение молока -Варка киселя. Охлаждение. Отпуск. Приготовление чая с сахаром: -Приготовление чайной заварки. -Настаивание 10 минут. Подача. Приготовление чая с молоком: -Приготовление заварки. Настаивание. -Приготовление напитка. -Оформление и подача. Приготовление кофе черного: -Подготовка посуды. Закладка кофе.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>

	-Приготовление напитка. Настаивание и процеживание. -Оформление и подача. Приготовление какао с молоком: -Кипячение молока. Закладка какао с сахаром. -Варка. Оформление и подача.		
1.9.2. Яблоки с рисом. Шарлотка с яблоками	Приготовление яблок с рисом: -Приготовление вязкой рисовой каши. -Приготовление п/ф. Запекание. -Подготовка яблок. -Оформление и подача. Приготовление шарлотки яблочной: -Приготовление фарша. Подготовка хлеба. -Формование. Запекание. Подача	6	2
1.9.3. Желе слоёное. Самбук яблочный.	Приготовление желе слоеного: -Подготовка желатина. Подготовка продуктов для желе. -Приготовление желе. Порционирование. -Охлаждение. Подача. Приготовление самбука яблочного: -Замачивание желатина. Подготовка плодов. Варка. Протирание. -Взбивание с добавлением желатина. Охлаждение. - Порционирование.	6	2
1.9.4. Мусс яблочный	Приготовление мусса яблочного: -Подготовка плодов. Приготовление отвара. -Приготовление пюре с добавлением манной крупы. -Варка. Охлаждение. Взбивание. -Порционирование. Оформление и подача	6	2
1.9.5. Проверочная работа	1.7. «Блюда из яиц и творога. 1.8. «Холодные блюда и закуски», 1.9. «Сладкие блюда и горячие напитки».	6	3
1.10 Диетические блюда.	Содержание	12	
1.10.1. Бульон с яичными хлопьями. Бефстроганов из отварной говядины.	Приготовление бульона с яичными хлопьями: -Приготовление прозрачного мясного бульона. -Подготовка яиц.	6	2

	<ul style="list-style-type: none"> -Варка. Оформление. Подача. Приготовление бефстроганов из отварной говядины: -Обработка мяса и овощей. Варка, охлаждение, нарезка продуктов. -Протирание. Приготовление сметанного соуса. 		
1.10.2. Морковь с яблоками. Плов из рисовой крупы с фруктами.	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление моркови с яблоками: -Подготовка продуктов. Нарезка. -Заправка. Подача. Приготовление плова из рисовой крупы с фруктами: - Подготовка крупы. -Подготовка фруктов. -Варка каши. -Соединение каши с фруктами и тушение до готовности. -Подача. 	6	2
Раздел 2. Приготовление мучных кулинарных и кондитерских изделий массового спроса.		60	
2.1. Тесто и изделия из него	Содержание	36	
2.1.1.Пирожки жареные с картофелем. Пирожки жареные с повидлом.Пончики. Ватрушки.	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление пирожков жареных с картофелем: -Приготовление безопасного дрожжевого теста. -Приготовление фарша. -Охлаждение теста, разделка, формовка, расстойка. -Жарка пирожков. Подача. Приготовление пирожков жареных с повидлом: -Приготовление безопасного дрожжевого теста. -Приготовление фарша. -Охлаждение теста, разделка, формовка, расстойка. -Жарка пирожков. Подача. Приготовление пончиков: -Приготовление теста безопасным способом. Формовка изделий. -Расстойка. Жарка во фритюре.Оформление и подача. Приготовление ватрушек: -Приготовление теста. Порционирование, расстойка. -Приготовление фарша. Формовка. -Выпечка и подача. 	6	2
2.1.2.Блины. Оладьи.	Приготовление блинов:	6	2

	<ul style="list-style-type: none"> -Подготовка продуктов. Приготовление теста. -Охлаждение. Выпечка блинов с двух сторон. -Оформление. Подача. <p>Приготовление оладий:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление теста. -Жарка оладий. Оформление и подача. 		
<p>2.1.3.Пирожки печёные с повидлом. Расстегаи. Пирог московский.</p>	<p>Приготовление пирожков печёных с повидлом:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление дрожжевого опарного теста. -Формовка пирожков. Расстойка. -Выпечка. Подача. <p>Приготовление расстегаев:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление дрожжевого опарного теста. -Приготовление фарша. Формовка расстегаев. -Расстойка. Выпечка. Подача. <p>Приготовление пирога московского:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление дрожжевого опарного теста. -Приготовление фарша. Формовка пирога. -Расстойка. Выпечка. Подача. 	6	2
<p>2.1.4. Кулебяка. Пицца.</p>	<p>4. Кулебяка. Пицца.</p> <p>Приготовление кулебяки:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление дрожжевого опарного теста. -Приготовление фарша. Формовка. Расстойка. -Выпечка. Подача. <p>Приготовление пиццы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление дрожжевого опарного теста. -Нарезка продуктов. -Формовка. -Выпечка. Подача. 	6	2
<p>2.1.5. Блинчики. Блинчики с творогом.</p>	<p>Приготовление блинчиков:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготовка продуктов. Приготовление теста. -Выпечка блинчиков. Отпуск. <p>Приготовление блинчиков с творогом:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготовка продуктов. Приготовление теста. -Выпечка блинчиков с одной стороны. 	6	2

2.1.6. Пельмени.	-Приготовление фарша. -Формовка. Обжаривание. Отпуск.		
	Приготовление пельменей: -Подготовка продуктов. Приготовление теста. -Приготовление фарша. Формование. Варка. Подача.	6	2
2.2. Мучные кондитерские изделия.	Содержание	24	
2.2.1.Рулет бисквитный. Тарталетки.	Приготовление рулета бисквитного: -Подготовка яиц. -Приготовление теста. -Выкладывание на лист. -Выравнивание. -Выпечка. -Формование. - Подача. Приготовление тарталеток: -Подготовка яиц. Приготовление теста. -Разделка и формование изделий. Выпекание. Подача.	6	2
2.2.2.Валованы.	Приготовление валованов: -Подготовка яиц. Приготовление теста. -Разделка и формование изделий. Выпекание. Подача.	6	2
2.2.3. Безе.	Приготовление безе: -Подготовка яиц. Приготовление теста.	6	2
2.2.4. Проверочная работа	- Формование изделий. Выпекание. Подача.		
	1.10 Диетические блюда 2.1.Тесто и изделия из него.2.2. Мучные кондитерские изделия	6	3
Всего		504	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории «Кулинария»

Оборудование рабочих мест и лаборатории «Кулинария»:

1. Технологическое оборудование:

Жарочный шкаф, расстоечный шкаф, холодильные шкафы для сырья и готовой пищи, газовые плиты, газовый водонагреватель, моечные ванны с подводом горячей и холодной воды, взбивальная машина, производственные столы, настольные весы, наборы инструментов, приспособлений, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Учебно – методическое обеспечение:

- комплект учебно – методической документации мастера производственного обучения;
- комплект учебно-методической документации обучающихся;
- комплект плакатов.
- муляжи.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Солдатенкова, И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник /И.А.Солдатенкова.-М.Академия, 2017.- 368с.
2. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т.А..Лаушкина, -М.Академия, 2018.- 336 с.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /В.П.Золин.-М.Академия, 2014.- 320с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник /Н.А. Анфимова.- М.Академия, 2012.- 400с.
2. Качурина, Т.А. Кулинария: учеб. пособие /Т.А.Качурина.- М. Академия, 2012.- 272с.
3. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»: учебник / Т.А.Качурина.- М. Академия, 2011.- 236 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник /З.П.Матюхина.- М. Академия, 2011.- 336 с.
5. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие /В.В.Усов.- М. Академия, 2011.- 426 с.
6. Потапова, И.И. Калькуляция и учёт: учебник /И.И.Потапова.- М. Академия, 2011.- 176 с.

7. Качурина,Т.А. Кулинария: учеб.пособие /Т.А.Качурина.-М. Академия, 2011.- 496 с.
8. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб.пособие для нач. проф. образования / Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова.- М.: Академия, 2011.-112 с.
9. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие для нач. проф. образования /Т.Г.Семиряженко, М.Ю.Дерюгина.-М.: Академия, 2010.- 208 с.
10. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова. – М.: Академия, 2010.- 288 с.
11. Кулинария. Рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина.- М.: Академия, 2012.-160 с.
12. Лутошкина,Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учебник /Г.Г. Лутошкина.-М. Академия, 2012.-
13. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования /Т.А.Сопачёва, М.В.Володина.- М.:Академия,2010.-112 с.
14. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. - 192 с.
15. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:учеб.пособие / Н.Э.Харченко.- М. Академия, 2006.- 496 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК3.1 Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике
ПК3.2 Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи	Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике
ПК3.3 Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.	Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике
ПК3.4 Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике
ПК3.5 Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике
ПК3.6 Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол.	Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике
ОК6. Работать в команде, эффективно об-	Контроль работы на занятии.

щаться с коллегами, руководством, клиентами.	Дифференцированный зачет Отчёт по практике
ОК7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике
ОК8. Осуществлять денежные операции.	Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике
ОК9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.	Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике