Содержание

1.	Пояснительная записка…….	4-5
2.	Планируемые результаты обучения дисциплины……	6-9
3.	Структура и содержание типовой учебной программы профессиональной практики……	10
3.1	Структура типовой учебной программы профессиональной практики…….	10-13
3.2	Содержание профессиональной практики…….	14-16
4.	Оценочные критерии повара 3 разряда…….	17
5.	Порядок подведения итогов практики……...	18
6.	Порядок и критерии оценивания знаний…….	19
7.	Контроль результатов практического обучения и отчетность (по уровням) …	20
8.	Литература и средства обучения.....	21

1. Пояснительная записка

Рабочая учебная программа по специальности: 0508000 «Организация питания» квалификации: 0508012 «Повар», 0508022 «Кондитер», 0508042 «Официант», разработана на основе типового учебного плана актуализированного НАО «Холдинг «Кәсіпқор», согласно Государственного общеобязательного стандарта образования Республики Казахстан. и типового учебного плана, утверждённого приказом Министра образования и науки Республики Казахстан №72 от 22 января 2016 года. Рабочий учебный план предусматривает выполнение профессиональных образовательных программ по подготовке специалистов с техническим и профессиональным образованием в соответствии с требованиями ГОСО РК.

В экспериментальном рабочем учебном плане представлена база реализации профессиональных образовательных программ с учетом следующих сроков обучения для рабочих квалификаций и специалиста среднего звена.

Основной задачей является подготовка конкурентоспособных и мобильных на рынке труда специалистов в соответствии с требованиями ГОСО РК на основе системного подхода управления в инновационных условиях развития. Освоение новых подходов к образованию: компетентностного, ресурсного и системно-деятельностного как основных способов совершенствования качества образования - роста результативности, эффективности образования, развития успешности участников образовательного процесса.

На современном этапе общественное питание занимает преобладающее место по сравнению с питанием в домашних условиях. Чтобы соответствовать современным требованиям, специалист, вышедший из учебного заведения, должен уметь работать с заказчиком, планировать свою работу, т.е. создавать технологические и экономические расчеты и заниматься самоконтролем своего труда. Интеграция предмета с общеобразовательными и специальными предметами позволяет выполнять поставленные задачи.

В соответствии с программой разработан учебный план включающий в себя разделы:

1. Механическая кулинарная обработка сырья.
2. Приготовление полуфабрикатов.

В первом разделе изучаются основные профессиональные термины и определения. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов (свежих, сушенных, консервированных и быстрозамороженных), рыбы, мяса, мясопродуктов и птицы.

Технология приготовления пищи – дисциплина, направленная на изучение механической кулинарной обработки сырья, рациональные способы тепловой обработки и приготовление полуфабрикатов, требования к их качеству, условия и сроки хранения готовых блюд.

Назначение производственного обучения – обучение учащихся работать с новой техникой, современными технологиями производства; закреплять умения и навыки необходимые для сознательного, прочного и глубокого овладения профессией повара.

Рабочая учебная программа включает следующие обязательные вопросы: охрана труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания, техника безопасности на производстве; значение продуктов питания для организма человека. Виды рыбы, поступающей в предприятия питания, и её пищевая ценность.

Виды мяса, оттаивание мороженого мяса, птицы и дичи.

Перечень разделов и тем содержания рабочей учебной программы является обязательным для изучения и не может быть изменен в сторону уменьшения.

Для реализации рабочей учебной программы рекомендуется использование практико-ориентированных форм организации, методов, способов и приёмов обучения: семинары, практикумы, тренинги, решение ситуационных задач, анализ производствееных ситуаций, ролевые и деловые игры, мозговой штурм, презентации, работа в микрогруппах, собеседования, лекции консультации, экскурсии, коллективные обсуждения проектной и технологической документации, другие нетрадиционные формы обучения.

На основании Государственного общеобязательного стандарта, образовательной программы ТиПО РК от 23.08.2012г. за №1080 по специальности 0508000 – «Организация питания», организации образования разрабатывают рабочую учебную программу в соответствии с выбранными квалификациями.

При разработке рабочих учебных программ организация образования имеет право изменять объем учебного времени, выделенного в типовом учебном плане на изучение дисциплин цикла в пределах 10-20%, при сохранении объема учебного времени, отведенных на цикл (ГОСО РК 4.05-2008) «Образование среднее, техническое и профессиональное» (Основные положения). Перечень разделов и тем может быть изменен (в том числе за счет резервного времени) в сторону углубления или расширения изучаемых тем, разделов, в том числе за счет введения регионального компонента, учитывающего требования работодателей и местные условия. Организация образования самостоятельно определяет количество часов на изучение разделов при сохранении минимума содержания.

При разработке рабочей учебной программы учебное заведение, в зависимости от профиля и специфики подготовки специалистов может вносить дополнения и изменения в содержание, последовательность изучения учебного материала и распределение учебного времени по разделам.

Изучаемый курс базируется на знании следующих дисциплин:

- Оборудование предприятий питания
- Спецтехнология
- Физиология питания санитария и гигиена
- Товароведение пищевых продуктов
- Охрана труда и техника безопасности
- Основы учёта и калькуляции
- Рисование и лепка
- Профессиональная этика
- Организация предприятий питания

Знания, полученные при изучении дисциплины, используются в процессе производственного обучения.

Количество часов на освоение программы производственной практики:

за 2 курс

Всего: 460 часа, в том числе:

ПМ 3- 96 часов учебная практика

ПМ 3- 144 часов технологическая практика

ПМ4- 40 часов учебная практика

ПМ4-180 часов технологическая практика

2. Планируемые результаты обучения дисциплины

Результаты обучения, запланированные в стандарте и образовательной программе	**Результаты, запланированные в рабочей учебной программе**
Обучающиеся должны обладать следующими компетенциями: **Базовыми компетенциями:** БК 1 Обновление знаний и навыков в течении всей жизни БК 2Соблюдение правил межличностного и коммуникативного поведения БК 3 Умение работать самостоятельно и в команде БК 4 Работа на качество результата БК 5 Организация рабочего места БК 6 Планирование рабочего времени БК7 Планирование собственных трудовых действий БК 8. Решение проблем на рабочем месте БК 9. Поиск и систематизация необходимой информации БК 10 Работа с технической и технологической документацией	Знает: основные понятия предметов физики, химии, математики, информатики, правила межличностного и коммуникативного общения, показатели качества продуктов, правила организации рабочего места, способы поиска и источники информации, виды технологической документации Умеет: выполнять простейшие математические расчеты, получать новые знания, находить нужную информацию, работать в команде и самостоятельно, планировать рабочее время, собственные трудовые действия, решать проблемы на рабочем месте, находить информацию, выполнять работу с помощью технологической документации Приобретает навыки: самообучения, межличностного общения, работы в команде, работать на качество результата, организации рабочего места, планирования времени, собственных трудовых действий, решения проблем, поиска информации, работы с технической и технологической документацией Компетентен: в выполнении заданий самостоятельно или в команде в заданный срок в соответствии со стандартами качества работ
Профессиональными компетенциями: ПК 1. Повар	Знает: -Организацию рабочих мест по производству полуфабрикатов и готовых изделий; -принципы составления меню и правил организации обслуживания потребителей Умеет: -пользоваться весоизмерительными приборами; -производить все виды сервировки столов; принимать заказы на обслуживание и составлять меню, планирующую

ПК 2. Обеспечение безопасных условий труда ПК 3. Соблюдение стандартов качества ПК 4. Общие сведения о производственной санитарии; ПК 5. Применение знаний по оборудованию предприятий питания	документацию повара Приобретает навыки: -организатора производства; - планирования работы; -составления планирующей документации. Компетентен: В организации работы предприятий питания и организации обслуживания. Знает: -основные Законы и положения о технике безопасности и охране труда работников общественного питания. - основы электробезопасности; - общие сведения о пожарной безопасности; - правила эксплуатации электрического и газового оборудования. -Оказание первой при несчастных случаях. Умеет: -работать без нарушений техники безопасности и охраны труда. -оказать помощь при производственной травме; -работать, соблюдая пожарную безопасность -пользоваться средствами индивидуальной защиты и пожаротушения Приобретает навыки: - безопасного ведения процесса приготовления пищи. Компетентен: - в безопасном выполнении производственных работ Знает: - взаимозаменяемость продуктов - технические измерения Умеет: - рассчитать ассортиментный минимум производительности предприятия - работать с технологической документацией Приобретает навыки: - работы с весоизмерительным оборудованием Компетентен: - в соблюдении ГОСТов по выпуску готовой продукции Знает: - основы физиологии питания, микробиологии, пищевые инфекции и отравления, гигиены и санитарии. Умеет: - работать с соблюдением санитарных правил и норм.

	- готовить растворы для мытья посуды, инвентаря и оборудования. Приобретает навыки: - ведения хозяйственных операций без нарушений санитарных норм и правил Компетентен: - в правильном подборе сырья, оборудования и инвентаря для ведения производственных операций.
ПК 6. Соблюдение правил социальной и профессиональной этики	Знает: - основы работы электротехнических приборов управления и защиты; - устройство, принцип работы и правила эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования; - электробезопасность; пожаробезопасность
ПК 7. Применение знаний товароведения пищевых продуктов	Умеет: - эксплуатировать механическое, тепловое и холодильное оборудование, с соблюдением правил электро- и пожаробезопасности; - уметь оказывать первую медицинскую помощь при электротравмах и ожогах. Приобретает навыки: -в чтении конструкционных схем оборудования и исправление возможных незначительных неисправностей; -приготовления пищи используя необходимое оборудование; Компетентен: - в эксплуатации технологического оборудования предприятий питания;
ПК 8. Применение знаний по учету и калькуляции.	Знает: - правила социальной и профессиональной этики Умеет: - соблюдать правила социальной и профессиональной этики Приобретает навыки: - общения на рабочем месте Компетентен: - в вопросах этики на рабочем месте Знает: - основные вещества пищевых продуктов; - условия хранения и методы консервирования пищевых продуктов; - характеристики отдельных групп товаров. Умеет: - подобрать необходимое сырье для выполнения производственной программы.

	Приобретает навыки: - работы с использованием качественного сырья и новых продуктов. Компетентен: - в решении проблем по приобретению необходимого качественного сырья. Знает: - основы вычисления на счетных машинах; - общие принципы организации учета на предприятиях питания; - ценообразование и калькуляцию; - учет продуктов и готовых изделий; - отчетность. Умеет: - составлять технологические и калькуляционные карты с использованием счетных машин - отражать документально все хозяйственные операции на предприятии. Приобретает навыки: - работы калькулятора и помощника бухгалтера. Компетентен: - в составлении документации по организации производства.

3. Структура и содержание типовой учебной программы профессиональной практики
3.1 Структура типовой учебной программы профессиональной практики

№	Наименование практики, разделов	Количество учебного времени при очной форме обучения (час)*
1	**2**	**3**
ПМ 03	**Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.**	
3 семестр		
	Учебная практика	**96**
1	**Приготовление супов -14 часов.**	**14 часов**
1.1	Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок	7
1.2	Супы с макаронными изделиями, крупами и бобовыми. Молочные супы. Приготовление холодных супов и супов из концентратов. Сладкие супы.	7
2	**Приготовление соусов – 7 часов.**	**7 часов**
2.1	Соусы на мясном, рыбном бульоне. Приготовление грибных, молочных и сметанных соусов. Яично-масленые соусы. Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Сладкие соусы.	7
3	**Блюда и гарниры из овощей -15 часов.**	**15 часов**
3.1	Блюда и гарниры из отварных, припущенных, жареных овощей.	7
3.2	Блюда и гарниры из запеченных овощей. Блюда из фаршированных овощей.	8
4.	**Рыбные горячие блюда-14 часов.**	
4.1	Блюда из отварной, припущенной, жареной рыбы. Блюда из запеченной рыбы.	7
4.2	Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из нерыбных морепродуктов.	7
5.	**Мясные горячие блюда – 22 часа.**	**22 часа**
5.1	Блюда из отварного мяса. Блюда из мяса жаренного (крупным куском, натуральными порционными кусками и панированными порционными кусками). Блюда из мяса жаренного на открытом огне.	7
5.2	Блюда из тушенного мяса (крупным, порционным и мелким куском). Блюда из запеченного мяса.	7

5.3	Блюда из рубленой массы. Блюда из котлетной массы.	8
6.	**Горячие блюда из птицы – 21 час.**	**21 час.**
6.1	Блюда из вареной птицы Блюда из жареной птицы	7
6.2	Блюда из филе птицы	7
6.3	Блюда из тушеной птицы	7
	4 семестр	
ПМ 04	**Оформление и реализация готовой продукции.**	**40 часов**
7	Приготовление блюд и гарниров из каш, бобовых и макаронных изделий.	**7**
7.1	Приготовление блюд из яиц и творога	8
7.2	Приготовление национальных блюд. Приготовление блюд кухни народов мира.	**7**
7.3	Приготовление холодных блюд и закусок. Приговление бутербродов.	**7**
7.4	Приготовление сладких блюд .Приготовление компотов	7
7.5	Оформление и реализация напитков. Аттестация.	4
	Технологическая практика	**144**
ПМ 03	**Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.**	
8	**Приготовление супов- 28 часов**	**28 часов**
	Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок	7
	Супы с макаронными изделиями, крупами и бобовыми.	7
	Молочные супы.	7
	Приготовление холодных супов и супов из концентратов. Сладкие супы.	7
8.1	**Приготовление соусов – 8 часов**	**8 часов**
	Соусы на мясном, рыбном бульоне. Приготовление грибных, молочных и сметанных соусов. Яично-масленые соусы. Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Сладкие соусы.	8
8.2	**Блюда и гарниры из овощей - 21 час**	**21 час.**
	Блюда и гарниры из отварных, припущенных, жареных овощей.	7
	Блюда и гарниры из запеченных овощей.	7
	Блюда из фаршированных овощей.	7
8.3	**Рыбные горячие блюда – 15 часов**	**15 часов**

	Блюда из отварной, припущенной, жареной. Блюда из запеченной рыбы.	7
	Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из нерыбных морепродуктов.	8
8.4	**Мясные горячие блюда – 50 часов.**	**50 часов**
	Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса.	7
	Приготовление блюд из жареного мяса: крупными кусками . Приготовление блюд жаренных порционными натуральными панированными кусками Приготовление блюд жаренных порционными натуральными кусками " Приготовление блюд жаренных порционными натуральными панированными кусками.	7
	Приготовление мясных блюд тушенного крупными кусками. Мясо, тушенное мелкими кусками. Мясо, тушенное порционными кусками.	7
	Приготовление блюд из рубленого мяса.	15
	Блюда из котлетной массы.	14
8.5	**Горячие блюда из птицы – 22 часа.**	**22 часа**
	Приготовление блюд из отварной птицы. Приготовление блюд из припущенной птицы. Приготовление блюд из жареной птицы. Приготовление блюд из жареной птицы.	7
	Приготовление блюд из рубленой птицы.	7
	Приготовление блюд из тушеной птицы.	8
	Технологическая практика -180	
ПМ 04	**Оформление и реализация готовой продукции.**	**180**
9	**Блюда и гарниры из каш, бобовых и макаронных изделий-50 часов**	**50**
9.1.	Значение блюд из каш .Виды каш.	7
9.2	Приготовление каш	7
9.3.	Приготовление блюд из каш	14
9.4	Приготовление блюд из макаронных изделий	14
9.5.	Приготовление блюд из бобовых	8
10	**Блюда из яиц и творога-22 часа**	**22**
10.1.	Блюда из яиц	7
10.2.	Приготовление блюд из яиц	8
10.3.	Приготовление блюд из творога	7
11	**Национальные блюда-43 часа**	**43**
11.1	Приготовление национальных блюд казахской кухни	7
11.2.	Блюда русской национальной кухни	7

11.3.	Блюда украинской кухни	7
11.4	Блюда белорусской кухни	7
11.5.	Блюда немецкой кухни	8
11.6.	Блюда азиатской кухни	7
12	**Холодные блюда и закуски-28 часов**	**28 часов**
12.1.	Приготовление бутербродов, хот-догов	7
12.2.	Приготовление салатов и винегретов	14
12.3.	Приговление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса	7
13.	**Приготовление сладких блюд- 15 часов**	**15**
13.1.	Приготовление холодных сладких блюд	8
13.2.	Приготовление горячих сладких блюд	7
14	**Приготовление горячих напитков-14 часов**	**14 часов**
14.1.	Приготовление чая, кофе, какао, шоколад.	7
14.2.	Горячие напитки с вином	7
15	**Приготовление холодных напитков-7 часов**	**7 часов**
15.1.	Плодово-ягодные прохладительные напитки	7
15.2.	**Аттестация**	**3**
	Всего	**460ч**

3.2 Содержание профессиональной практики

Тема №1. Приготовление супов.

Ознакомление учащихся с организацией рабочего места при приготовлении супов с применением пассированной муки, овощей, томата, режим варки супов, норма выхода и температура подачи блюд. Заправочные супы; борщи, щи, рассольники, овощные супы, картофельные с макаронными изделиями, крупами, бобовыми- приготовление жидкой основы, нарезание овощей по форме основного продукта, приготовление для борщей-свеклы, для щей-квашеной капусты, для рассольников- огурцов, варка до готовности, доведение до вкуса, оформление.

Приготовление молочных супов, подготовка макаронных изделий и круп (переборка, просеивание и промывка), кипячение молока, закладка продуктов, варка до готовности. Холодные супы; приготовление кваса, свекольного отвара, подготовка продуктов и их нарезка.

Тема № 2. Приготовление соусов.

Приготовление для соусов мясного и рыбного. Подготовка рыбных отходов и мясных костей, нагревание, снятие жира в процессе варки, процеживание хранение и использование.

Приготовление белой пассировки (жировой, и сухой).

Соус с мукой. Основной красный на мясном бульоне и его производные (соус с луком).

Основной белый на мясном бульоне и его производные (паровой, томатный).

Яично-масленые соусы, подбор посуды для соуса польский, распускание масла, процеживание, измельчение варенных яиц и соединение их с распущенным маслом, добавление лимонного сока, соли, зелени. Качественная оценка.

Соусы на растительном масле (майонез, салатная заправка.) последовательность соединения продуктов.

Соусы на уксусе.

Тема № 3. Блюда и гарниры из овощей.

Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей: подготовка овощей к варке. Приготовление блюд из цветной и белокачанной капусты с соусом, зеленого горошка в масле или молочном соусе.

Приготовление блюд и гарниров из припущеных овощей (овощи в масле или молочном соусе): подготовка овощей, припускание, приготовление молочного соуса, заправка припущеных овощей соусом или растительным маслом.

Приготовление блюд и гарниров из тущеных овощей. Приготовление рагу из овощей: подготовка овощей, варка и обжаривание, приготовление соуса, соединение овощей с соусом, тушение, придание вкуса, качественная оценка, оформление и отпуск.

Приготовление блюд из картофельной, катустной и марковной массы (котлеты, биточки, зразы, рулет): подготовка массы, фарша, обжаривание. Приготовление запеканки картофельной, шницеля из капусты.

Приготовление из фаршированных овощей (баклажаны, кабачки, помидоры, голубцы овощные): подготовка овощей и овощного фарша, наполнение овощей фаршем и укладывание на противни, заливание соусом сметанным с томатом, запекание, определение готовности.

Тема № 4. Рыбные горячие блюда.

Приготовление блюд из отварной рыбы: подготовка рыбы, варка, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск.

Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре: жарение, определение готовности, подбор гарниров и соуса, оформление и отпуск.

Приготовление блюд из запеченой рыбы (по-русски, по-московски): подготовка продуктов,последовательность укладки продуктов, оформление и отпуск

Тема № 5. Мясные горячие блюда.

Приготовление блюд из отварного мяса: варка, определение готовности. Нарезка отварного мяса на порции, укладка на блюдо, оформление и отпуск.

Приготовление блюд из натурального жареного мяса: жарка крупных и порционных кусков, панирование полуфабрикатов, подбор соуса и гарнира, оформление и отпуск.
Приготовление блюд из котлетной массы: приготовление котлетной массы, формирование, панирование, жарка, подбор гарнира и соуса.
Приготовление блюд из тушеного мяса: обжаривание мясных п/ф, тушение,подбор соусов и гарниров.

Тема № 6. Горячие блюда из птицы.

Приготовление блюд из отварной птицы: варка, разруб на порции, подбор соуса и гарнира.
Приготовление жареных блюд из птицы и дичи: порционирование, жарка, подбор соуса и гарниров.
Блюда из филе птицы.
Приготовление тушеных блюд из птицы.

Тема № 7.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Первичная обработка круп и макаронных изделий, соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий, определение готовности. Качественная оценка. Кулинарное использование.
Приготовление блюд из вязких каш (котлет, биточков). Варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка котлет, биточков, определение готовности, качественная оценка, оформление к отпуску.
Приготовление запеканок из круп (рисовой запеканки со сладким соусом, крупеника со сметаной или маслом).
Приготовление блюд из макаронных изделий (с сыром, томатом). Подготовка продуктов, соединение, доведение до вкуса и готовности. Качественная оценка, оформление, отпуск.

Тема № 8 Приготовление блюд из яиц и творога.

Приготовление яичных блюд: варка яиц вкрутую, всмятку и в мешочек, яичницы с ветчиной и зеленым луком, приготовление омлетов.
Приготовление блюд из творога: приготовление п/ф Варенников, сырников, ленивых Варенников, пудинга, запеканок; тепловая обработка, доведение до готовности, приготовление соуса для пудинга и запеканок.

Тема №9 Приготовление блюд национальной кухни.

Казахская национальная кухня (первые блюда): «Лапша по Алма-Атински». Казахская национальная кухня (вторые блюда): манты, чебуреки. Казахская национальная кухня (салаты): салат Казахстанский. Грузинская национальная кухня: «Сациви». Грузинская национальная кухня: «Чахохбили». Грузинская национальная кухня: «Чехертма». Грузинская национальная кухня: «Хачапури». Русская национальная кухня: пельмени сибирские. Русская национальная кухня: в горшочках с грибами. Русская национальная кухня: рыба запеченная по-русски.

Тема № 10Приготовление холодных блюд и закусок.

Приготовление бутербродов открытых и канапе: подготовка мясных, рыбных и других гастрономических продуктов; нарезание продуктов и хлеба, оформление и отпуск.
Приготовление салатов из сырых овощей: салат из белокачанной капусты, салат из помидор, огурцов, редиса, редьки, зеленых овощей, квашеной капусты; подготовка продуктов, смешивание и заправка соусов, доведение до вкуса
Приготовление салатов из вареных овощей и венигретов: салат мясной, рыбный и винегреты; подготовка продуктов, смешивание и заправка соусов, доведение до вкуса.
Приготовление закусок из рыбы: из рыбных гастрономических продуктов – сельди, салаки.

Приготовление рыбных холодных блюд: рыба под маринадом; подготовка рыбного п/ф, приготовление овощного маринада, оформление и отпуск.
Приготовление мясных холодных блюд: ветчина с гарниром, мясо отварное с гарниром; подготовка продуктов, приготовление гарниров, подбор соусов.
Приготовление казахских холодных закусок: казы, чужук, хе из мяса и рыбы; подготовка продуктов, варка, нарезка, правила подачи

Тема № 11Приготовление сладких блюд.
Приготовление компотов из свежих, сушеных и консервированных фруктов, и ягод: подготовка сырья, варка фруктов и сиропа, определение готовности, охлаждение и правила отпуска.
Приготовление киселей из ягод, фруктов и концентратов; подготовка продуктов, приготовление сиропа, определение готовности, оформление и правила отпуска.
Приготовление желе : подготовка продуктов, их соединение, оформление.
Приготовление мусса и самбука: подготовка продуктов, их соединение, оформление

Тема №12 Приготовление горячих напитков.

Приготовление горячих напитков (чая, чая по-казахски, кофе, какао): ознакомление с нормами закладки, правила заварки и подачи чая простого и по- казахски; варка кофе с молоком, кофе черного, какао.

Тема № 13 Приготовление холодных напитков.

Приготовление компотов, киселей, плодо-ягодные напитки, правила подготовка фруктов и ягод, Правило закладки ягод и фруктов для варки, правило варки.

4. Оценочные критерии повара 3 разряда.

Должен знать:

- правила механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы, потрошение дичи, птицы, рыбы: разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить заправку птицы для варки и жарки; подготавливать рыбу частиковых пород для тепловой обработки; рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними;
- основы физиологии питания, личная гигиена и санитарии; права и обязанности гражданина и потребителя.

Должен уметь:

- вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и залени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, сельскохозяйственной птицы, рыбы: разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить заправку сельскохозяйственной птицы для парки и жарки; подготавливать рыбу частиковых пород для тепловой обработки;
- **специалист предприятий питания:**
- готовит блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- варить заправочные супы;
- выполнять порционирование (комплектацию), раздачу блюд массового спроса;
- определять качество приготовленной пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки;
- организовать рабочее место в производственных цехах;
- работать творчески;
- проявлять художественный и профессиональный вкус, фантазию, аккуратность;
- получать новые профессиональные знания; работать качественно;
- планировать рабочее время;
- работать в коллективе;
- оценивать общественные явления с позиции гражданина.

5. Порядок подведения итогов практики.

По итогам практики студент представляет в колледж дневник по практике, характеристику и письменную экзаменационную работу, которые проверяются руководителем практики, преподавателем специальных дисциплин и защищается перед комиссией, созданной распоряжением заместителем директора по учебно-производственной работе колледжа. Результаты защиты отчета оцениваются дифференцированным зачётом по установленной балльно-рейтинговой буквенной системе оценок.

Оценка по учебно-производственной практике выставляется следующим образом:

- при назначении одного руководителя по практике оценка выставляется по итогам защиты представленного отчёта в соответствии с продемонстрированными знаниями и оформленным отчётом;

- при назначении двух руководителей по практике выставляется итоговая оценка с учётом оценки руководителя практики от базы практики, удельный вес которой составляет 40 % от итоговой оценки, и оценки руководителя от колледжа по защите представленного отчета, удельный вес которой составляет 60 % от итоговой оценки. Каждая оценка выставляется по 100 балльной шкале.

Итоговый балл по результатам прохождения практики учитывается при определении академического рейтинга и подсчёте среднего балла успеваемости (GPA) обучающегося при переводе его с курса на курс.

При назначении на стипендию итоговая оценка по практике, пройденной в отрыве от основного учебного процесса, учитывается в следующем академическом периоде.

Студентам, не прошедшим профессиональную практику по болезни или другой уважительной причине, устанавливается индивидуальные сроки её прохождения, утвержденные приказом заместителем директора по учебно-производственной работе.

Студенты, не прошедшие профессиональную практику без уважительной причины или имеющие неудовлетворительные оценки, проходят практику на платной основе в установленные сроки, утвержденные приказом директора колледжа.

6. Порядок и критерии оценивания знаний.

1) В конце практики руководитель от предприятия пишет характеристики в дневниках по практике студентов, ставит подписи и печати.

2) Руководитель от предприятия проверяет отчет студентов и выставляет ему оценку по 100 балльной шкале:

- оценка от 90 до 100 баллов соответствует оценке «отлично» и выставляется в том случае, если отчет выполнен в полном соответствии с требованиями программы практики и индивидуальным заданием студента, без ошибок, проиллюстрирован графиками, эскизами, чертежами, схемами и.т.д. Данная оценка выставляется, если обучающий усвоил программу практики **не менее чем на 90%.**

- оценка от 75 до 89 баллов соответствует оценке «хорошо» и выставляется в том случае, если студент не допустил незначительные ошибки и непринципиальные неточности в написании отчета или составлении схем, чертежей, графиков, которые исправил самостоятельно. Данная оценка выставляется, если студент освоил программу практики **не менее чем на 75%.**

- оценка от 50 до 74 баллов соответствует оценке «удовлетворительно» и выставляется в том случае, если студент допустил ошибки и неточности в написании отчета или составлении схем, чертежей, графиков, для исправления которых потребовалась помощь руководителя практики. Данная оценка выставляется, если студент освоил программу практики **не менее чем на 50%.**

- оценка от 0 до 49 баллов соответствует оценке «неудовлетворительно» и выставляется в том случае, если студент допустил грубые ошибки в написании отчета или составлении схем, чертежей, графиков, не выполнил индивидуальное задание. Данная оценка выставляется, если студент освоил программу практики **менее чем на 50%.**

7. Контроль результатов производственного обучения и профессиональной практики и отчетность (по уровням)

Контроль по производственному обучению и профессиональной практике предусматривает: проведение промежуточной аттестации

После окончания первого курса в виде проверочных работ и после окончания обучения студентами выполняются пробные квалификационные работы.

На основании «Правил подтверждения уровня профессиональной подготовленности и присвоения квалификации по профессиям (специальностям) технического и обслуживающего труда» подтверждение уровня профессиональной подготовленности в зависимости от приобретённой профессии и изучением предметов, предусматривает сдачу квалификационных экзаменов по специальным предметам (письменные тесты) и выполнение квалификационной (пробной) работы (практический тест).

При проведении квалификационной (пробной) работы в виде практического теста предусматривается выполнение характерной для данной профессии (специальности) работы, соответствующей уровню квалификации, предусмотренной квалификационными характеристиками, техническими требованиями.

Квалификационная работы:

- ✓ считается принятой, если задание выполнено в полном соответствии с техническими требованиями и условиями;
- ✓ считается не принятой при невыполнении норм выработки (времени), установленных на выполнение квалификационной работы (практический тест).

Результаты квалификационных экзаменов (письменный тест) и решение КК о присвоении квалификационных разрядов (классов, категорий) по профессиям (специальностям) заносятся в протокол, который подписывается председателем и членами КК.

На основании протокольного решения КК экзаменуемым выдается сертификат с указанием соответствующего уровня квалификации по профессии (специальности) технического и обслуживающего труда.

При реализации настоящей рабочей учебной программы предусмотрено проведение проверочных работ следующего содержания:

8. Литература и средства обучения

Основная литература

2. М.В.Уласевич, «Технология приготовления пищи», Минск, 2000
3. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М. Экономика, 2009
4. Б.К.Клейман «Пособие для повара»,
5. В.А.Коева «Лабораторный практикум для повара», Ростов-на-Дону,2001.
6. А.С.Ратушный «Сборник рецептур мучных кондитерских изделий».

Дополнительная литература

1. Закон Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007г. № 319-III ЗРК;
2. Правила лицензирования и квалификационные требования, предъявляемые к образовательной деятельности, утвержденные постановлением Правительства Республики Казахстан от 2 июня 2007 года № 452 (с изменениями и дополнениями, внесенными в соответствии с постановлениями Правительства РК от 28.05.2008 № 506).
3. Типовые правила деятельности организаций, реализующих образовательные программы высшего профессионального образования, утвержденные постановлением Правительства Республики Казахстан от 2 марта 2005г. № 195.
4. Правила проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденные приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 18 марта 2008г. № 125.
5. В.Г. Шмаков «Оформление тестовых документов»

Рекомендуемые средства обучения

1. Макеты
2. Реальные или натуральные объекты/образцы (оборудование, механизмы, приспособления, инструменты, т.е. любые реальные предметы и материалы)
3. Тематический комплект плакатов (таблиц, чертежей, схем, карты и т.д.).
4. Обучающие фильмы на DVD.