

**Министерство образования и науки Удмуртской Республики
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Удмуртской Республики
«Ижевский техникум индустрии питания»**



Пояснительная записка

**к учебно-методическому комплекту занятия учебной практики
Тема «Приготовление и оформление простых холодных закусок»
(ММ 06 «Приготовление холодных блюд и закусок»)**



Автор:
Зайцева Елена Аркадьевна,
преподаватель дисциплин
профессионального цикла и
учебной практики по профессии
Повар, кондитер,
высшая квалификационная
категория

г. Ижевск
2016 г.

Содержание

Введение.....	3
1. Нормативное обеспечение прохождения учебной и производственной практик (извлечения).....	3
2. Программно-планирующая документация ПМ 06 в части учебной практики (извлечения).....	3
3. План занятия учебной практики с самоанализом педагога.....	4
4. Технологическая карта занятия учебной практики.....	16
5. Контрольно-оценочное обеспечение занятия учебной практики.....	23
6. Методическое обеспечение проведения занятия учебной практики (извлечения).....	23
Заключение.....	24
Приложение	

Введение

В современной системе профессионального образования Удмуртской Республики успешно и продуктивно реализуется компетентностный подход. В нашем регионе, также, как и везде особые проблемы во всех отраслях экономики связаны с нехваткой компетентных квалифицированных рабочих. Ижевский техникум индустрии питания дано и успешно работает со своими основными работодателями и по мере возможности ведёт совместное обучение будущих рабочих с учётом требований ФГОС и профессиональных стандартов. В своей работе я хочу представить фрагменты и извлечения документов, подтверждающих достаточно успешную реализацию компетентностного подхода в процессе прохождения студентами учебной практики. Все представленные материалы прошли экспертизу и рецензирование со стороны социальных партнёров отрасли индустрии питания. Программная документация выполнена в соответствии с методическими рекомендациями по разработке ОПОП и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утвержденных приказом министра образования и науки РФ 22.01.2015г. №ДЛ-1/05 вн).

1. Программно-планирующая документация ПМ 06 в части учебной практики (извлечения)

Учебная практика является обязательным разделом ППКРС. В техникуме разработаны Методические рекомендации в соответствии с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291). Учебная и производственная практики проводятся БПОУ УР «ИТИП» с целью освоения обучающимися практического опыта и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС. **Цель** проведения учебной практики: приобретение обучающимися первоначального практического опыта, согласно требованиям ФГОС. **Задачи** учебной практики профессионального модуля:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующего профессионального модуля и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений и получение первичного практического опыта, как основы формируемых компетенций.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях техникума мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются БПОУ УР «ИТИП» в соответствии с учебным планом ППКРС. Общее руководство и контроль за учебной практикой в БПОУ УР «ИТИП» осуществляет заместитель директора по учебно-производственной практике. Непосредственное руководство

учебной практикой группы осуществляет мастер производственного обучения и (или) преподаватель профессиональных дисциплин (Приложение 1).

2. Программно-планирующая документация ПМ 06 «Приготовление холодных блюд и закусок» в части учебной практики (Извлечения)

В комплект документов по обеспечению учебной практики входят:

1. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.
2. Договор с организацией о проведении практики (при необходимости).
3. Рабочие программы учебной практики.
4. Список группы с указанием даты рождения, места проживания, места прохождения практики, контактные телефоны работодателя.
5. Календарный учебный график.
6. Журнал учета.
7. Дневник студента, самоотчет, характеристика, аттестационный лист по учебной практике.

Специалист, который проводит учебную практику разрабатывает оценочные средства, позволяющие ежедневно оценивать сформированность полученных умений и навыков, согласно требованиям к образовательному результату соответствующего профессионального модуля (Приложение 2, 3).

3. План занятия учебной практики с самоанализом педагога **План занятия**

ПМ 06. Приготовление холодных блюд и закусок

МДК 06.01. Технология подготовки сырья и приготовление холодных блюд и закусок

Тема занятия: Приготовление и оформление простых холодных закусок

Тип урока: формирование умений.

Вид урока: практическое занятие.

Время проведения занятия: 6 часов

Цель занятия: приготовить и оформить (подать) простые холодные закуски

Задачи:

1. Организовать рабочее место при выполнении технологических процессов приготовления простых холодных закусок
2. Проверить качество продуктов органолептическим методом.
3. Произвести обработку отварных овощных полуфабрикатов, сыра, чеснока, сельди, лука, яиц.
4. Приготовить и оформить простые холодные закуски «Сельдь с луком», «Яйца, фаршированные сельдью и луком», «Закуска пикантная».
5. Произвести бракераж и органолептическую оценку качества приготовленных холодных закусок.

Материально-техническое обеспечение урока:

1. Мультимедийный проектор, экран.
2. Презентация.

3. Технологическое оборудование, производственный инвентарь, посуда: плита электрическая стационарная, весы, холодильный шкаф, СВЧ, терки, доски разделочные, «ОС», «ОВ», «Зелень», ножи поварские, одноразовые кондитерские мешки, насадки кондитерские, силиконовые выемки, кастрюля для варки овощей, тарелки закусочные, круглые тарелки d 28 см., ложки столовые, лопатки, вилки

4. Бланки технологических карт закусок, тестовых заданий, эталонов ответов, критериев оценивания, бракеражные листы, лист оценивания практического занятия.

Обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

ПО 2. приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

Уметь:

У 1. проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

У 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

У 3. использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

У 4. оценивать качество холодных блюд и закусок;

У 5. выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

Знать:

З 1. классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

З 2. правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

З 3. последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

З 4. правила проведения бракеража;

З 5. правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

З 6. требования к качеству холодных блюд и закусок;

З 7. способы сервировки и варианты оформления;

З 8. температуру подачи холодных блюд и закусок;

З 9. виды необходимого технического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

Рекомендуемые информационные материалы:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для НПО. -8-е изд. – М.: «Академия», 2012. – 400с.

2. Гайворовский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум М.; ИД Форум. НИЦ ИНФА – М, 2014., -104с., (профобразование)

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, - М.: Академия, 2013. – 320с.

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф.образования, -7-е изд., стер.-М.; - Издательский центр «Академия»; 2013. -256с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для Проф-ОбрИздат, - 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 336с., (16)с. Цв.ил.

6. ZNFNIUM/ COM. Издательского дома «ИНФРА – М», Электронная библиотечная система.

7. Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Комитет Российской Федерации по торговле, 1994г

Ход занятия

1. 8.00-8.02. **Организационный момент:** проверка явки обучающихся, их внешнего вида, санитарного состояния спецодежды

2. 8.02-8.07. **Мотивация обучающихся:** Беседа о популярности и пищевой ценности холодных закусок. Обсуждение темы, цели и задач занятия.

3. 8.07- 8.17. **Актуализация опорных знаний.**

1) Выполнение тестового задания

Вариант 1

Дополните утверждение:

1. Температура подачи холодных закусок не выше _____ - _____ С⁰.

2. Вареные овощи нарезают на разделочной доске с маркировкой «_____».

3. Яйцо вкрутую варят _____ - _____ минут с момента закипания.

Выберите верный ответ:

4. Нормы отходов при холодной обработке моркови в сентябре

А) 20%;

Б) 30%;

В) 40%.

5. Для подачи холодных закусок используют

- А) мелкую столовую тарелку;
- Б) порционные салатники;
- В) закусочные тарелки.

Выберите верные ответы:

6. Для удаления горечи репчатый лук

- А) бланшируют;
- Б) маринуют;
- В) выдерживают в холодной воде.

7. Закуски из рыбы оформляют

- А) лимонами;
- Б) взбитым сливочным маслом;
- В) зеленью петрушки.

8. Вегетарианские закуски готовят из:

- А) овощей;
- Б) фруктов;
- В) грибов.

Установите соответствие

9.

Классификация холодных блюд и закусок	Ассортимент холодных блюд и закусок
1. Холодные блюда. 2. Холодные закуски.	А) сельдь с луком; Б) сельдь с гарниром; В) помидоры, фаршированные мясным салатом; Г) яйца фаршированные; Д) яйцо под майонезом.

10.

Ассортимент холодных закусок	Перечень используемого оборудования и инвентаря
1. Паштет из печени. 2. Яйцо, фаршированное сельдью.	А) электрическая плита; Б) весы; В) мясорубка; Г) кондитерский мешок; Д) разделочная доска с маркировкой «ОС»

Вариант 2

Дополните утверждение

1. Холодные закуски подают на _____ тарелках.
2. Сырые овощи нарезают на разделочной доске с маркировкой «_____».
3. Закуски из овощей готовят в _____ цехе.

Выберите верный ответ:

4. Нормы отходов при холодной обработке моркови в январе
 - а) 25%;
 - б) 35%;
 - в) 45%.
5. Для приготовления закуски «Сельдь с луком» используют
 - а) филе с кожей;

- б) чистое филе;
- в) филе с кожей и костями.

Выберите верные ответы:

6. Закуски из мяса оформляют
- а) декоративной зеленью;
 - б) орехами;
 - в) съедобными аксессуарами.

7. По температуре подачи закуски классифицируют на

- а) холодные;
- б) горячие;
- в) теплые.

8. Для подачи холодных закусок используют

- а) круглую тарелку;
- б) закусочную тарелку;
- в) икорницу.

Установите соответствие

9.

Классификация холодных блюд и закусок	Ассортимент холодных блюд и закусок
1. Холодные закуски 2. Холодные блюда	А. Сельдь под шубой Б. Яйца фаршированные В. Икра грибная Г. Сельдь с луком Д. Яйца под майонезом с гарниром

10.

Ассортимент холодных закусок	Перечень используемого оборудования и инвентаря
1. Икра грибная 2. Яйца с маслом селедочным	А. Мясорубка Б. Электрическая плита В. Весы Г. Разделочная доска с маркировкой «ОС» Д. Корнетик

2) Самопроверка и самооценивание выполненных тестовых заданий по эталонам и критериям, полученным от преподавателя.

Эталоны ответов тестовых заданий по теме «Холодные закуски»:

Вариант 1

- 1. 10С⁰ – 12С⁰.
- 2. «ОВ».
- 3. 10С⁰ – 12С⁰.
- 4. А.
- 5. В.
- 6. А, Б

7. А, Б, В
8. А, Б, В
9. 1 – б,в.
2 – а,д,г.
10. 1 – а,б,в,г
2 – а,б,в,г

Вариант 2

1. Закусочных(или круглых)
2. «ОС»
3. Холодном
4. А
5. Б
6. А, Б, В
7. А, Б.
8. А, Б, В
9. 1- б,в,г;
2- а,д
10. 1- а,б,в,г
2- б,в,д

Каждый правильный ответ – 1 балл.

Критерии оценки тестового задания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных результатов	
	балл (оценка)	вербальный аналог
90 – 100% (23 – 26 баллов)	5	отлично
80 – 89% (22 – 25 баллов)	4	хорошо
70 – 79% (18 – 21 баллов)	3	удовлетворительно
Менее 70% (менее 18 баллов)	2	неудовлетворительно

4. 8.17-8.37. Демонстрация трудовых приемов и навыков.

1) Беседа о технологических особенностях обработки сырья, организации рабочего места, выборе посуды, производственного инвентаря, оборудования, технике безопасности, санитарных нормах, вариантах подачи и оформления простых холодных закусок, о современных кулинарных трендах на примере Оволакто.

2) Демонстрация трудовых приёмов и операций преподавателем: приготовление и оформление простых холодных закусок.

5. 8.37-8.45. **Выдача задания.** Сообщение критериев оценки за урок. Работа с нормативно-технологической документацией: выполнение обучающимися расчета сырья для приготовления холодных закусок, в том числе закуски «Пикантная».

Технологическая карта Закуска «Пикантная»

Наименование ингредиентов	1 порция		2 порция	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	40	40/30*		
Сыр гауда	25	25		
Сыр творожный	25	25		
Желатин	1	1		
Чеснок	2,5	2		
Кунжут	15	15		
Выход 5 штук	-	100		

*- масса готового продукта

Технологический процесс приготовления

Вареную морковь очищают, натирают, добавляют натертый сыр гауда, соединяют с сыром творожным, натертым чесноком, растопленным желатином. Массу перемешивают до однородной консистенции.

Массу выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают в подготовленные силиконовые формочки. Поверхность выравнивают, охлаждают в холодильнике 25-30 минут.

Перед подачей закуску выкладывают из формочек, посыпают черным кунжутом.

Правила подачи.

Закуску подают на охлажденной круглой тарелке D 28 см.

5. 8.45.- 8.50. Повторение правил санитарии и техники безопасности.

1. Работать на исправном технологическом оборудовании.
2. Поверхность конфорок электрической плиты ровная, без трещин.
3. Крышки наплитных котлов открывать в направлении «на себя», продукты закладывать «от себя».
4. При тепловой обработке продуктов пользоваться сухими прихватками.
5. Ножи поварские передавать «ручкой вперед».
6. Соблюдать технику шинковки лука.
7. Использовать маркированный производственный инвентарь.
8. Соблюдать последовательность обработки, нарезки; в первую очередь использовать продукты без резкого специфического запаха, красящих веществ.
9. Использовать одноразовые перчатки в процессе приготовления и оформления холодных закусок.
10. Соблюдать температурный режим и сроки хранения сырья, полуфабрикатов, закусок.
11. Соблюдать товарное соседство при хранении.
12. Производить сортировку пищевых и синтетических отходов и их удаление.

6. 8.50.-13.20. Самостоятельная работа обучающихся.

Приготовление простых холодных закусок «Сельдь с луком», «Яйца, фаршированные сельдью и луком», закуски «Пикантная».

Деятельность обучающихся	Деятельность преподавателя
1. Организация рабочего места, подбор посуды, технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.	Обход с целью проверки правильности организации рабочего места, подбора посуды, технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.
2. Проверка качества используемых продуктов органолептическим методом.	Наблюдение за деятельностью обучающихся.
3. Взвешивание продуктов.	Наблюдение за деятельностью обучающихся.
4. Первичная обработка сырья.	Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности обработки. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
5. Приготовление и оформление закуски «Пикантная» по технологической карте.	Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности при приготовлении. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
5. Приготовление и оформление закуски «Яйца, фаршированные сельдью и луком» по технологической карте .	Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности при приготовлении. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
6. Приготовление и оформление закуски «Сельдь с луком» по технологической карте.	Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности при приготовлении. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.

8. 13.20-14.00. **Рефлексия** (Подведение итогов занятия).

1) Презентация закусок

2) Бракераж закусок с использованием таблицы «Критерии оценки качества закусок»

**Критерии оценки качества закуски «Пикантная»
ФИО обучающегося**

№ п/п	Показатели	Количество баллов
	Вкус	

1.	Свойственный доброкачественным используемым продуктам. Пикантный, сладковатый, в меру соленый, без посторонних привкусов (или с привкусом наполнителей творожного сыра). (эталон).	30
2	Свойственный доброкачественным используемым продуктам. Сладковатый, ярко выраженный острый чесночный.	20
3	Пикантный, слабовыраженный, с посторонними привкусами (кислого, горького сыра, или острого чеснока).	10
	Запах	
1	Свойственный доброкачественным используемым продуктам, с ароматом чеснока и наполнителей творожного сыра (ветчины или зелени, или грибов).(эталон).	5
2	Ярко выраженный чесночный или с посторонними запахами	2
	Консистенция	
1	Однородная, нежная, без комочков нерастворенного желатина, без крупных сегментов используемых продуктов. (эталон).	5
2	Неоднородная, с комочками не растворенного желатина или с крупными сегментами используемых продуктов.	3
3	Однородная, морковь твердая или аль денте.	1
	Цвет, внешний вид	
1	Оранжевый, с вкраплениями входящих наполнителей (грибов или ветчины, или зелени, чеснока, сыра). Закуска устойчивой формы, без деформации. Поверхность не заветренная. (эталон).	5
2	Оранжевая, с вкраплениями входящих наполнителей (грибов или ветчины, или зелени, чеснока, сыра). Закуска частично потерявшая форму, поверхность не заветренная.	2
3	Оранжевая, с вкраплениями входящих наполнителей (грибов или ветчины, или зелени, чеснока, сыра). Закуска частично потерявшая форму, поверхность заветрена.	1
	Правила подачи и оформление	
1	Подано на охлажденной круглой тарелке D 28 см. Оформлена кунжутом или продуктами, входящими в рецептуру (съедобными аксессуарами). Посуда отполирована. Нормы отпуска, температура подачи соответствует требованиям. (эталон).	5
2	Подано на мелкой столовой тарелке или закусочной тарелке, оформлена крупными съедобными аксессуарами. Посуда частично отполирована. Нормы отпуска, температура подачи соответствует требованиям.	3
3	Подано на закусочной тарелке или круглой тарелке, D 28см. Оформлена несъедобными аксессуарами. Посуда отполирована. Нормы отпуска, завышены или занижены. Температура подачи соответствует требованиям.	2
	Итого	50

Критерии оценки холодных закусок

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных результатов	
	балл (отметка)	вербальный аналог
45-50	5	отлично
40-44	4	хорошо
25-39	3	удовлетворительно
Менее 35	2	неудовлетворительно

3) Коллективное обсуждение технологий приготовления и вариантов оформления закусок.

4) Комментирование оценок преподавателем.

Критерии оценки занятия

	Показатели оценки результата	Баллы
	Профессиональные компетенции ПК 6.3. Приготовление и оформление простых холодных закусок.	80
1.	Выполняет правила по охране труда и санитарно-гигиенические требования при организации рабочего места, эксплуатации оборудования при выполнении работ.	5
2.	Правильно проводит органолептическую оценку качества сырья в соответствии с требованиями к качеству.	5
3.	Правильно подбирает и использует инвентарь, посуду и оборудование в соответствии с требованиями технологического процесса.	5
4.	Правильно выполняет расчёты по необходимой массе продуктов для приготовления холодных закусок.	5
5.	Соблюдает последовательность приёмов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами).	5
6.	Соблюдает температурный и временной режим приготовления холодных закусок.	5
7.	Правильно и качественно приготовлены холодные закуски, определяет органолептическим методом степень готовности холодных закусок (бракераж блюда).	50 (2 и более блюда - среднеарифм етическая)
8.	Соблюдает правила подачи холодных закусок	
	Общепрофессиональные компетенции + ОК 6+ ОК 7 + ОК 1+ОК 2+ОК 3 +ОК 4 +ОК 5	20
ОК 6	Соблюдение норм деловой культуры при взаимодействии с учащимися, преподавателем в ходе обучения.	2
ОК 7	Соблюдает правила по подготовке производственного помещения к работе (рабочее место повара) с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм.	2
ОК 1	Демонстрирует интерес к будущей профессии, творческий подход к выполнению задания.	2
ОК 2	Демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач	2
ОК 3	Осуществляет самоанализ и коррекцию собственной работы, демонстрирует ответственность за результаты своего труда.	2
ОК	Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного	5

4	выполнения профессиональных задач.	
ОК 5	Осваивает компьютерные программы, необходимые для профессиональной деятельности; использует ИКТ в профессиональной деятельности (портфолио).	5
ИТОГО:		100

Критерии оценки занятия

Процент результативности (количество баллов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100 (90-100 баллов)	5	отлично
80 ÷ 89(80-89 баллов)	4	хорошо
70 ÷ 79(70-79 баллов)	3	удовлетворительно
менее 70(70 баллов)	2	неудовлетворительно

5) Выдача задания на следующее занятие: составить технологические карты холодных блюд и презентацию по теме «Современный дизайн холодных блюд и закусок».

САМОАНАЛИЗ ЗАНЯТИЯ

ФИО ПЕДАГОГА	Зайцева Елена Аркадьевна
ПОЛНОЕ НАЗВАНИЕ ОУ	Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания»
ПРЕДМЕТ	Учебная практика
УМК	Рабочая программа учебной практики, перечень учебно-производственных работ, журнал производственного обучения, дневники, технологические карты простых холодных закусок, таблица «Критерии оценки качества закусок», таблица «Требования к качеству холодных закусок», лист «Критерии оценки занятия», Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
ТЕМА УРОКА	«Приготовление и подача простых холодных закусок»
Планируемые результаты	Приобретение практических навыков приготовления простых холодных закусок
Метапредметные результаты	Формирование устойчивого интереса к приготовлению холодных закусок
Личностные результаты	Совершенствование практических умений, переходящих в навыки

Этапы урока	Уровень достижения планируемого результата	Возможные риски	Коррекционная работа
Организационный момент	Обучающиеся присутствуют на занятии в полном составе	Опоздание на занятия, отсутствующие, неготовность к занятию	Самоорганизация, при необходимости выдать канцелярские товары, спецодежду.
Вводный инструктаж	Высокий познавательный интерес к проблеме. Слаженная работа обучающихся. Расчет продуктов соответствует нормам Сборника рецептов.	Отсутствие интереса. Не принимает участие в работе. Произведен ошибочный расчет продуктов.	Индивидуальная работа, основанная на личном опыте. Индивидуальное задание. Повторный расчет.
Текущий инструктаж	Приобретение обучающимися опыта практической работы в приготовлении холодных закусок. Выполнение правил техники безопасности, санитарных норм.	Частично освоены умения шинковки овощей Нарушение правил техники безопасности, санитарных норм. Нарушение последовательности технологического процесса.	Показ техники шинковки. Повторный инструктаж с демонстрацией правильных действий и приемов Корректировка деятельности обучающихся
Заключительный инструктаж	Закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся в приготовлении холодных закусок	Блюдо частично не соответствует требованиям качества, не соблюдение временных ограничений при приготовлении	Работа над ошибками, исправление недочетов (если возможно)

4. Технологическая карта занятия учебной практики

Технологическая карта занятия

Преподаватель: Зайцева Елена Аркадьевна

Полное название образовательного учреждения:

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания»

Предмет: Учебная практика

УМК: Рабочая программа учебной практики, журнал производственного обучения, дневники, перечень учебно-производственных работ, технологические карты, таблица «Требования к качеству холодных закусок», лист оценивания занятия, сборник рецептур блюд, таблица «Критерии оценки качества закусок».

Тема урока: «Приготовление простых холодных закусок»

Планируемые результаты: Приобретение практических навыков приготовления простых холодных закусок.

Метапредметные результаты: Формирование устойчивого интереса к приготовлению холодных закусок

Личностные результаты: Закрепление и совершенствование практических навыков, переходящих в умения

Технологическое оборудование, производственный инвентарь, посуда: плита электрическая стационарная, весы, холодильный шкаф, СВЧ, терки, доски разделочные, «ОС», «ОВ», зелень, ножи поварские, одноразовые кондитерские мешки, насадки кондитерские, силиконовые формочки, кастрюля для варки овощей, тарелки закусочные, мелкие столовые тарелки, ложки столовые, лопатки, вилки

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определяемых 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 и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.

ОК 5. Использовать ИКТ в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПО 2. приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

Уметь:

У 1. проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

У 2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

У 3. использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

У 4. оценивать качество холодных блюд и закусок;

У 5. выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

Знать:

З 1. классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

З 2. правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

З 3. последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

З 4. правила проведения бракеража;

З 5. правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

З 6. требования к качеству холодных блюд и закусок;

З 7. способы сервировки и варианты оформления;

З 8. температуру подачи холодных блюд и закусок;

З 9. виды необходимого технического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Этапы урока, время	Задачи этапа	Методические приемы обучения	Формы учебного взаимодействия	Деятельность педагога	Деятельность обучающегося	Формируемые компетенции
Организационный момент 1 минута	Проверка готовности Активизация деятельности	Словесный	Фронтальная Индивидуальная	Приветствует обучающихся, принимает доклад от дежурного о наличии обучающихся, их санитарном состоянии, отмечает в журнале. Проверяет готовность обучающихся к занятию	Выстраиваются на линейку. Приветствуют педагога. Дежурный докладывает о наличии обучающихся. Демонстрируют свою готовность к уроку	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
Вводный инструктаж 20 минут.						
Мотивационно-целевой 3 мин	. Вызвать познавательный интерес к теме занятия, развить умение выражать свои мысли	Словесный, наглядный	фронтальная	1. Предлагает обучающимся сформулировать тему, цели и задачи занятия, их актуальность на сегодняшний день 2. Сообщает о необходимости изучения данной темы, как неотъемлемой части ПК.6.3. Приготовление и оформление простых холодных закусок. 3. Обращает внимание обучающихся на книжную выставку	Обдумывают информацию. Отвечают на вопросы. Формулируют тему, цели и задачи занятия	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
5 минут	Контроль знаний по теме занятия	Наглядно-иллюстративный	индивидуальная	1. Раздает тестовые задания, комментирует алгоритм, критерии, временные ограничения.	1. Отвечают на задания теста. 2. Методом самопроверки и самооценки по эталонам и	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых

				2.Организует самооценку задания, раздает эталоны ответов, критерии оценивания 3.Анализирует возникшие трудности	критериям оценивают задание. 3.Выставляют отметку на лист.	руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
6 минут	Заинтересовать обучающихся.	Словесный,наглядно-практический.	Фронтальная,	1.Обсуждает с обучающимися кулинарные тренды. 2.Готовит закуску, оформляет её. 3. Напоминает о правилах организации рабочего места, соблюдении санитарных норм.	1.Обсуждают кулинарные тренды. Слушают, Наблюдают.	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
1 минута	Работа с нормативной документацией	Словесный, объяснительно-иллюстративны	Индивидуальный.	Инструктирует как произвести расчет на 2 порции.	Изучают технологическую карту, производят расчет, заполняют технологическую карту.	ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. ПК 6.3. Приготовление и оформление холодных закусок.
2 минуты	Проверка готовности студентов к соблюдению правил техники безопасности	Словесный иллюстративный	Фронтальный,	В беседе задает вопросы.	Отвечают на вопросы.	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для

	и и санитарных норм.					эффективного выполнения профессиональных задач. ОК7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
Текущий инструктор						
9 минут	Развитие умения проверять пригодность продуктов для приготовления закусок по органолептическим показателям. Развитие умения пользоваться технологической картой. Формирование умений.	Практический.	Индивидуальная.	Наблюдает за работой обучающихся, в случае необходимости инструктирует.	Определяют качество продуктов, готовят и оформляют закуски, используя технологические карты. Соблюдают последовательность приемов и технологических операций, температурный режим, условия и сроки хранения. Выполняют правила санитарно-гигиенических требований и охраны труда	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых 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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ПК 6.3. Приготовление и оформление холодных закусок.
Заключительный 11 минут						
7 мин	Формирован	Словесны	Фронтальная,	Инструктирует по	Слушают, презентуют	ОК 3. Анализировать рабочую

	ие навыков проведения бракеража и презентации закусок.	й, практический	индивидуальна я	проведению бракеража и заполнению оценочной карты, презентации закуски	закуску, проводят бракераж, заполняют оценочную карту в соответствии с критериальной шкалой	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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ПК 6.3. Приготовление и оформление холодных закусок
3 мин	рефлексия	Словесный	Индивидуальная, Фронтальная	Подводит итоги, выставляет оценки в дневник и журнал учебной практики.	Слушают, делают выводы	ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
1 мин	закрепление знаний и расширение профессионального кругозора, использование ИКТ Организация	Словесный, частично-поисковый	Индивидуальная	Выдает домашнее задание и задания по внеаудиторной самостоятельной деятельности.	Слушают, записывают в дневник	ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

	самостоятел ьной деятельност и					
--	---	--	--	--	--	--

5. Контрольно-оценочное обеспечение занятия учебной практики

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление холодных блюд и закусок, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

На занятиях учебной практики преподаватель использует всевозможные контрольно-оценочные материалы: критерии оценивания качества блюд, листы оценивания занятия, экспертные листы и т.д.

Аттестация по всем видам практик осуществляется на основании текущих оценок, при условии положительной оценки в аттестационном листе, подписанного руководителями практики от организации и БПОУ УР «ИТИП», представленного дневника-отчета. Оценка и (или) зачет (дифференцированный зачет) по практике ставится обучающемуся при условии успешного освоения не менее 70% видов работ, определенных программой практики.

Результаты промежуточной аттестации по практике вносятся в зачетную книжку обучающегося, журнал производственного обучения, зачетную ведомость по профессиональному модулю.

По завершению практики проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме квалификационного экзамена, который состоит из двух частей: ответы на тестовые задания и выполнение практического задания. В комиссию квалификационного экзамена по ПМ включаются представители работодателей. Итогом квалификационного экзамена является решение «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» с оценкой. (Приложение 4, 5, 6, 7, 8, 9)

6. Методическое обеспечение проведения занятия учебной практики

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС, программами практики и должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПКРС.

Перечень учебно-производственных работ разрабатывается мастером производственного обучения по полугодиям, согласовывается с зам.директора по ПП, утверждается на заседании методической комиссии. Темы выпускных квалификационных работ и письменных экзаменационных работ, уровень подготовки выпускников, их готовность к решению профессиональных задач соответствует требованиям ФГОС СПО.

Педагогами для комплексно-методического обеспечения профессии разработан УМК, элементы которого приведены в Приложении 10.

Заключение

В современных экономических условиях сформировать компетентного самодостаточного специалиста очень не просто. Коллектив техникума индустрии питания уделяет достаточно много времени, чтобы качественно обеспечить весь учебный процесс актуальными программными, методическими и контрольно – оценочными средствами в компетентностном формате. Поскольку сегодня актуально работать в условиях сопряжения нескольких видов стандартизированных документов: ФГОС, профессиональный стандарт по профессии, стандарт WorldSkills, в техникуме для педагогов созданы все условия для разработки соответствующей документации и сопровождения образовательного процесса. В настоящее время педагоги техникума работают над созданием индивидуальных учебных планов, позволяющих вести подготовку студентов к конкурсам профессионального мастерства и, соответственно готовить их к конкурсу WorldSkills (молодые профессионалы). Тем не менее! Все студенты не могут быть участниками конкурса (кроме внутреннего этапа) такого уровня, а трудоустроиться и быть конкурентным необходимо каждому студенту. Именно над этой задачей и работают мастера и преподаватели техникума индустрии питания. Наши наработки представлены на Всероссийском образовательном портале «Информо». Автор настоящей работы занимается созданием рабочих программ профессиональных модулей ФГОС для профессии повар, где полностью учтены требования профессионального стандарта, при этом содержание программ не противоречит требованиям ФГОС.

Приложение 1

Положение «О практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы СПО БПОУ УР «ИТИП» (фрагмент)

Настоящее Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, бюджетного профессионального образовательного учреждения Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания» (далее - БПОУ УР «ИТИП») разработано в соответствии с:

- статьями 28, 30 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.12г.;

- Типовым «Положением о практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №291.

- Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Стандартами ФГОС СПО по профессиям;

- Уставом бюджетного профессионального образовательного учреждения Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания» (далее - БПОУ УР «ИТИП»), утвержденного приказом Министерства образования и науки Удмуртской Республики № 793от 17.09.2014г

1. Общие положения

1.1. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (далее - Положение), определяет порядок организации и проведения практики обучающихся (студентов), осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС).

1.2. Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практики: учебная и производственная (далее - практика).

1.3. Программы практики разрабатываются и утверждаются БПОУ УР «ИТИП», самостоятельно и являются составной частью основных профессиональных образовательных программ, обеспечивающей реализацию федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС).

1.4. Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;

целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;

связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС, программами практики.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС ППКРС.

2. Порядок организации и проведения практики

2.1. Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности (профессии) среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности (профессии).

2.2. При реализации ПКРС по профессии учебная практика и производственная практика проводятся БПОУ УР «ИТИП» при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, в соответствии с календарным учебным графиком.

2.3. Цели и задачи программы и формы отчетности определяются БПОУ УР «ИТИП» по каждому виду практики и отражаются в рабочих программах по профессиям.

2.3.1. Целью учебной практики является: формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

Задачами учебной практики (производственного обучения) являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях БПОУ УР «ИТИП».

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Приложение 2

Рабочая программа учебной практики ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок (фрагмент)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее программа) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (приказ № 798 от 02 августа 2013г. МИНОБРНАУКИ РОССИИ) в части освоения основного вида

профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки профессиональной подготовке рабочих в рамках профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе среднего общего образования и на базе основного общего образования.

1.2. Цели и задачи учебной практики: Формирование и развитие у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в сфере изучаемой профессии, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций.

Требования к результатам освоения учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения программы учебной практики должен:

иметь практический опыт:

ПО 1 Подготовки гастрономических продуктов;

ПО 2 Приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

У 1. Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

У 4. Оценивать качество холодных блюд и закусок;

У 5. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

З 1. Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

З 2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

З 3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

З 4. Правила проведения бракеража;

З 5. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

З 6. Требования к качеству холодных блюд и закусок;

- 3 7. Способы сервировки и варианты оформления;
- 3 8. Температуру подачи холодных блюд и закусок;
- 3 9. Виды необходимого технологического оборудования и
производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 36 часов.

3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 06 Раздел 1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями		6	2
МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		72	
Учебная практика: ПО 1. Подготовки гастрономических продуктов; ПО 2 Приготовления и оформления холодных блюд и закусок; уметь: У 1. Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; У 3.Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; У 4.Оценивать качество холодных блюд и закусок; У 5.Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; Виды работ: -Организует рабочее место в соответствии с технологическим процессом; -Проверяет органолептическим способом качество гастрономических продуктов в соответствии с технологическими требованиями; -Выбирает производственный инвентарь, посуду и технологическое оборудование для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; –Выполняет правила по охране труда и санитарно-гигиенические требования при организации рабочего места, эксплуатации технологического оборудования; - Использует различные технологии приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - Оценивает качество готовых бутербродов и гастрономических продуктов порциями ;			

- Обеспечивает правильный температурный и временной режим при подаче и хранении бутербродов и гастрономических продуктов порциями			
ПМ 06 Раздел 3 Приготовление и оформление простых холодных закусок		12	2
Учебная практика ПО 1. Подготовки гастрономических продуктов; ПО 2. Приготовления и оформления холодных блюд и закусок; У 1. Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; У 3.Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; У 4.Оценивать качество холодных блюд и закусок; У 5.Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; Виды работ: -Организует рабочее место в соответствии с технологическим процессом; -Проверяет органолептическим способом качество гастрономических продуктов в соответствии с технологическими требованиями; -Выбирает производственный инвентарь, посуду и технологическое оборудование для приготовления и оформления простых холодных закусок; –Выполняет правила по охране труда и санитарно-гигиенические требования при организации рабочего места, эксплуатации технологического оборудования; - Использует различные технологии приготовления и оформления простых холодных закусок; - Оценивает качество готовых простых холодных закусок; - Обеспечивает правильный температурный и временной режим при подаче и хранении простых холодных закусок.			
Тема 3.1 Приготовление и оформление холодных закусок.	Содержание практических занятий ПО 1. Подготовки гастрономических продуктов; ПО 2 Приготовления и оформления холодных блюд и закусок; У 1. Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; У 2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; У 3.Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; У 4.Оценивать качество холодных блюд и закусок; У 5.Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;	12	2

	1.	Приготовление и оформление: «Сельдь с гарниром» «Сельдь с луком»	6	2
	2.	Приготовление и оформление « Помидоры, фаршированные грибами»	6	2
Всего.			36	

**Перечень учебно – производственных работ
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Сборник технологических нормативов: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Комитет Российской Федерации по торговле, 1994 г.

МДК 06.01.			Учебная практика УП.06(36ч.)		
№ практического занятия	№ рецептуры	Название блюда	Дни, часы	№ рецептуры	Название блюда
ПЗ №1	1-3	Приготовление бутербродов	1-6 ч.	42/3	Сыр порциями
	48\3	Колбаса (порциями)		6-9	Канопе с мясными гастрономическими изделиями и сыром
ПЗ №2	27/3	Салат Витаминный		10-13	Канопе с икрой и рыбными гастрономическими изделиями
ПЗ № 3	57	Салат коктейль рыбный	2,3-12ч.	59	Салат-коктейль с курицей и фруктами
	60	Винегрет овощной		33	Салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдью
ПЗ № 4	149/3	Мясо или язык, или птица отварные с гарниром		29	Салат из свеклы с сыром и чесноком
		Сельдь под шубой		65/2	Яйца, фаршированные сельдью и луком
ПЗ № 5	64/2	Яйца под майонезом с гарниром		83/3	Сельдь с гарниром Сельдь с луком
ПЗ № 6		Помидоры, фаршированные мясным салатом		71/3	Помидоры, фаршированные грибами
			6-6 ч.	87/3	Жареная рыба под маринадом
Квалификационный экзамен					
6/1		Канопе			
4		Ассорти рыбное на хлебе			
5		Ассорти мясное на хлебе			
23/3		Салат Весна			
27/3		Салат Витаминный			
57		Салат коктейль рыбный			
33		Салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдью			
29		Салат из свеклы с сыром и чесноком			
60		Винегрет овощной			
70/3		Помидоры фаршированные яйцом и луком			
71/3		Помидоры фаршированные грибами			
83/3		Сельдь с гарниром			
87/3		Жареная рыба под маринадом			
149/3		Мясо или язык, или птица отварные с гарниром			
65/2		Яйца фаршированные сельдью и луком			
59		Салат-коктейль с курицей и фруктами			

**Критерии оценки качества закуски «Пикантная»
ФИО обучающегося**

№ п/п	Показатели	Количество баллов
	Вкус	
1.	Свойственный доброкачественным используемым продуктам. Пикантный, сладковатый, в меру соленый, без посторонних привкусов (или с привкусом наполнителей творожного сыра). (эталон).	30
2	Свойственный доброкачественным используемым продуктам. Сладковатый, ярко выраженный острый чесночный.	20
3	Пикантный, слабовыраженный, с посторонними привкусами (кислого, горького сыра, или острого чеснока).	10
	Запах	
1	Свойственный доброкачественным используемым продуктам, с ароматом чеснока и наполнителей творожного сыра (ветчины или зелени, или грибов).(эталон).	5
2	Ярко выраженный чесночный или с посторонними запахами	2
	Консистенция	
1	Однородная, нежная, без комочков нерастворенного желатина, без крупных сегментов используемых продуктов. (эталон).	5
2	Неоднородная, с комочками не растворенного желатина или с крупными сегментами используемых продуктов.	3
3	Однородная, морковь твердая или аль денте.	1
	Цвет, внешний вид	
1	Оранжевый, с вкраплениями входящих наполнителей (грибов или ветчины, или зелени, чеснока, сыра). Закуска устойчивой формы, без деформации. Поверхность не заветренная. (эталон).	5
2	Оранжевая, с вкраплениями входящих наполнителей (грибов или ветчины, или зелени, чеснока, сыра). Закуска частично потерявшая форму, поверхность не заветренная.	2
3	Оранжевая, с вкраплениями входящих наполнителей (грибов или ветчины, или зелени, чеснока, сыра). Закуска частично потерявшая форму, поверхность заветрена.	1
	Правила подачи и оформление	
1	Подано на охлажденной круглой тарелке D 28 см. Оформлена кунжутом или продуктами, входящими в рецептуру (съедобными аксессуарами). Посуда отполирована. Нормы отпуска, температура подачи соответствует требованиям. (эталон).	5
2	Подано на мелкой столовой тарелке или закусочной тарелке, оформлена крупными съедобными аксессуарами. Посуда частично отполирована. Нормы отпуска, температура подачи соответствует требованиям.	3
3	Подано на закусочной тарелке или круглой тарелке, D 28см.	2

	Оформлена несъедобными аксессуарами. Посуда отполирована. Нормы отпуска, завышены или занижены. Температура подачи соответствует требованиям.	
	Итого	50

Критерии оценки холодных закусок

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных результатов	
	балл (отметка)	вербальный аналог
45-50	5	отлично
40-44	4	хорошо
25-39	3	удовлетворительно
Менее 35	2	неудовлетворительно

Критерии оценки занятия

	Показатели оценки результата	Баллы
	Профессиональные компетенции ПК 6.3. Приготовление и оформление простых холодных закусок.	80
1.	Выполняет правила по охране труда и санитарно-гигиенические требования при организации рабочего места, эксплуатации оборудования при выполнении работ.	5
2.	Правильно проводит органолептическую оценку качества сырья в соответствии с требованиями к качеству.	5
3.	Правильно подбирает и использует инвентарь, посуду и оборудование в соответствии с требованиями технологического процесса.	5
4.	Правильно выполняет расчёты по необходимой массе продуктов для приготовления холодных закусок.	5
5.	Соблюдает последовательность приёмов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами).	5
6.	Соблюдает температурный и временной режим приготовления холодных закусок.	5
7.	Правильно и качественно приготовлены холодные закуски, определяет органолептическим методом степень готовности холодных закусок (бракераж блюда).	50 (2 и более блюда - среднеарифм етическая)
8.	Соблюдает правила подачи холодных закусок	
	Общепрофессиональные компетенции	20
	+ ОК 6+ ОК 7 + ОК 1+ОК 2+ОК 3 +ОК 4 +ОК 5	
ОК 6	Соблюдение норм деловой культуры при взаимодействии с учащимися, преподавателем в ходе обучения.	2
ОК 7	Соблюдает правила по подготовке производственного помещения к работе (рабочее место повара) с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм.	2
ОК 1	Демонстрирует интерес к будущей профессии, творческий подход к выполнению задания.	2
ОК 2	Демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач	2
ОК 3	Осуществляет самоанализ и коррекцию собственной работы, демонстрирует ответственность за результаты своего труда.	2
ОК 4	Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	5

ОК 5	Осваивает компьютерные программы, необходимые для профессиональной деятельности; использует ИКТ в профессиональной деятельности (портфолио).	5
ИТОГО:		100

Критерии оценки занятия

Процент результативности (количество баллов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100 (90-100 баллов)	5	отлично
80 ÷ 89 (80-89 баллов)	4	хорошо
70 ÷ 79 (70-79 баллов)	3	удовлетворительно
менее 70 (70 баллов)	2	неудовлетворительно

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (фрагмент)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<ul style="list-style-type: none"> - Организует рабочее место в соответствии с технологическим процессом; - Проверяет органолептическим способом качество гастрономических продуктов в соответствии с технологическими требованиями; - Выбирает производственный инвентарь, посуду и технологическое оборудование для приготовления и оформления простых холодных закусок; - Выполняет правила по охране труда и санитарно-гигиенические требования при организации рабочего места, эксплуатации технологического оборудования; - Использует различные технологии приготовления и оформления простых холодных закусок; - Оценивает качество готовых простых холодных закусок; - Обеспечивает правильный температурный и временной режим при подаче и хранении простых холодных закусок. 	<p>Текущий контроль: Оценка тестовых заданий графических диктантов, решение задач и проблемных, производственных ситуаций. Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях</p> <p>Оценка демонстрации умений при выполнении работ по учебной практике (Аттестационные листы по УП)</p>

ОТЧЕТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРАКТИКЕ (ФРАГМЕНТ)

Содержание

1. Введение. Характеристика предприятия общественного питания, организация работы горячего, холодного цехов.
2. Основная часть. Алгоритм выполнений заданий по производственной практике
 - 2.1. ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
 - 2.2. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
 - 2.3. ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
 - 2.4. ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда
3. Заключение
4. Список используемой литературы
5. Приложения

1. Введение

1. Характеристика предприятия общественного питания

- название организации _____ ;
- адрес _____ ;
- вид деятельности _____ ;

Организация работы холодного цеха (оборудование, технологическая схема, его расположения) _____

Организация работы холодного цеха (оборудование, технологическая схема, его расположения) _____

Санитарно-гигиенические требования к организации холодного и горячего цеха.

2. Алгоритм выполнения заданий производственной практики.

2.1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата (практический опыт, умения)</i>
ПК 6.1. Готовить бутерброды и	ПО 1 Подготовки гастрономических продуктов;

Аттестационный лист по учебной практике

1. ФИО обучающегося _____,

№ группы _____, профессия 19.01.17 Повар, кондитер,
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____ 3.

Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время учебной практики:

Освоил трудовые приемы операции и способы выполнения видов работ	Объем работ в часах	Освоил / не освоил
<p>ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты. ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила по охране труда санитарно-гигиенические требования при организации рабочего места, обслуживания оборудования; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - оценивать качество холодных блюд и закусок; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - соблюдать последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; - использовать способы сервировки и варианты оформления; - соблюдать правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; - использовать виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 		
Итого:	36	

5. Характеристика по освоению общих компетенций в период прохождения практики. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

Дата
М.П.

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

БПОУ УР «Ижевский техникум индустрии питания»

Одобрено
методическим объединением
«__» _____ 2014г.

Утверждено зам. директора по УПП
Мартынюк Е.Ю.
«__» _____ 2014г.

Билет №25.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, технологическими картами.

Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля. Профессиональный модуль ПМ. 06 и коды проверяемых общих (ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7) и профессиональных компетенций: ПК6.1; ПК 6.2; ПК6.3; ПК6.4

1. Приготовить Ассорти мясное на хлебе (1 порция) рецептура № 5
2. Приготовить холодную закуску Яйца, фаршированные сельдью и луком (2 порции) рецептура № 29

ЭКСПЕРТНЫЙ ЛИСТ

ФИО обучающегося _____

Группа: _____ Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

Вид профессиональной деятельности: Приготовление и оформление
холодных блюд и закусок

От 70 до 100 баллов – вид профессиональной деятельности освоен

Менее 70 баллов - вид профессиональной деятельности не освоен

№ п/п	Освоенные компетенции ПК 6.1 – 6.4+ ОК 7+ ОК 2 Показатели оценки результата	Оценка	
		да	нет
1	Выполняет правила по охране труда и санитарно-гигиенические требования при организации рабочего места, эксплуатации оборудования при выполнении работ;		
2	Правильно определяет органолептическим способом качество сырья, гастрономических продуктов, основных и дополнительных ингредиентов;		
3	Правильно подбирает и использует инвентарь, посуду для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок;		
4	Соблюдает правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении;		
5	Соблюдает последовательность приемов и технологических операций при подготовке сырья и приготовлении в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).		
6	Соблюдает способы хранения и температурного режима;		
7	Правильно проводит бракераж холодных блюд и закусок;		
8	Соблюдает правила подачи холодных блюд и закусок;		
9	Выполняет расчеты по необходимому количеству продуктов для приготовления холодных блюд и закусок; + ОК 6+ ОК 7 + ОК 1+ОК 3		
10	Соблюдение норм деловой культуры при взаимодействии с учащимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.		
11	Соблюдает правила по подготовке производственного помещения к работе (рабочее место повара) с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм.		
12	Демонстрация интереса к будущей профессии. Творческий подход к выполнению задания.		
13	Осуществляет самоанализ и коррекцию собственной работы. Демонстрирует ответственность за результаты своего труда.		

	ОК 1 + ОК 4 + ОК 5 + ОК 8 (портфолио)		
14	Своевременно выполняет самостоятельную работу		
15	Качество выполненной самостоятельной работы.		
16	Участие (результаты) в мероприятиях предметных, спортивных, военно-патриотических		
17	Находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач		
18	Использует ИТ в профессиональной деятельности		
19	Освоение компьютерных программ, необходимых для профессиональной деятельности.		
20	Понимает суть воинской обязанности		
	ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок. (ОСВОЕН/ НЕОСВОЕН)		

Результаты оценки: _____

Подпись членов комиссии: _____

Дата проведения: _____

Критерии оценки

	Показатели оценки результата	Баллы
	Профессиональные компетенции ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	80
1.	Выполняет правила по охране труда и санитарно-гигиенические требования при организации рабочего места, эксплуатации оборудования при выполнении работ;	5
2.	Правильно определяет органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов и их соответствие технологическим требованиям;	5
3.	Правильно подбирает и использует инвентарь, посуду и в соответствии с требованиями технологического процесса;	5
4.	Соблюдает последовательность приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами).	5
5.	Обеспечивает правильный температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки, подаче, хранении холодных блюд и закусок.	5
6.	Правильно определяет органолептическим методом степень готовности холодных блюд и закусок (бракераж блюда)	5
7.	Правильно и качественно приготовлено блюдо, определяет органолептическим методом степень готовности (бракераж блюд)	50 (2 и более блюда - среднеарифметическая)
8.	Соблюдает правила подачи холодных блюд и закусок;	
	Общепрофессиональные компетенции	20
	+ ОК 6+ ОК 7 + ОК 1+ОК 2+ОК 3+ОК5 +ОК4	
ОК 6	Соблюдает нормы деловой культуры при взаимодействии с учащимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	2
ОК 7	Соблюдает правила по подготовке производственного помещения к работе (рабочее место повара) с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм.	2
ОК 1	Демонстрирует интерес к будущей профессии, проявляет творческий подход к выполнению задания.	2
ОК 2	Демонстрирует эффективность и качество выполнение профессиональных задач	2
ОК 3	Осуществляет самоанализ и коррекцию собственной работы. Демонстрирует ответственность за результаты своего труда.	2
	ОК 5 (портфолио)	
ОК 5	Использует ИКТ в профессиональной деятельности	5
ОК 4	Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	5

ИТОГО:

100

Критерии оценки практического задания

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

**Методические материалы для обучающихся по междисциплинарным курсам по профессии 19.01.17. Повар, кондитер (фрагмент)
ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок**

Раздел 2 Приготовление и оформление салатов

Домашнее задание

1. Решите задачи

1) Определите количество порций блюда «Салат мясной» в столовой из 12 кг картофеля в январе.

Решение:

Ответ

2) Определите массу брутто свёклы для приготовления 100 порций блюда «Винегрет овощной», выходом 100 г.

Решение:

Ответ:

2. Составьте технологическую схему приготовления 2-3 популярных салатов мировой кухни.

3. Проанализируйте конспекты по теме раздела 2 «Приготовление и оформление салатов» МДК 06.01., текст учебника (глава 15, стр.305-312), ответьте на вопросы учебника:

1) Какие способы приготовления и оформления салатов вы знаете?

2) Какие салаты готовят из сырых овощей?

3) Назовите способы приготовления салата из белокочанной капусты

Самостоятельная работа

1. Составьте иллюстрированный конспект по любой из тем, оформите на листе формата А-4, вложите его в портфолио

- «Салаты региональной кухни»;

- «Нетрадиционные салатные заправки, соусы».

2. Подготовьте план сообщения по теме «Тёплые салаты», подготовьтесь к выступлению.

План:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

3. Найдите в локальной сети, в библиотечном фонде данные по теме «Современные технологии оформления и подачи салатов и винегретов». Проанализируйте информацию, запишите в тетрадь не менее 5 направлений кулинарной моды.

При оформлении салатов и винегретов, учитывают следующие направления кулинарной моды:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

4. Составьте словарь профессиональных терминов по теме «Приготовление и оформление салатов и винегретов»

5. Подготовьте план презентации, создайте презентацию по одной из тем:

- «Дизайн салатов из сырых овощей»,
- «Дизайн салатов из пасты»,
- «Дизайн салатов из птицы»,
- «Дизайн салатов из рыбы».

План:

6. Составьте 10 заданий графического диктанта, используя содержание вопросов: классификация салатов, винегретов, особенности приготовления салатов и винегретов, температура подачи, условия и сроки реализации, варианты сервировки и оформления, используемый производственный инвентарь.

Графический диктант

- 1.
- 2.
- 3.

- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10

Заполните таблицу «Эталоны ответов графического диктанта».

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Раздел 3 Приготовление и оформление простых холодных закусок Домашнее задание

1. Составьте технологическую схему приготовления холодной закуски мировой кухни (не более 10-12 операций) по одной из тем:

- «Популярные холодные закуски из овощей»,
- «Популярные холодные закуски из мяса»,
- «Популярные холодные закуски из грибов»,
- «Популярные холодные закуски из сыра»,
- «Популярные холодные закуски из птицы»,
- «Популярные холодные закуски из рыбы»,
- «Популярные холодные закуски из нерыбных морепродуктов».

Технологическая схема приготовления холодной закуски «.....»

2. Решите задачу

- 1)Определите количество порций закуски «Икра грибная» выходом 100 г из 2 кг брутто репчатого лука.

Решение:

Ответ:

3.Проанализируйте конспекты по теме раздела 3 МДК 06.01., текст учебника (глава 15, стр.312-320), ответьте на вопросы учебника:

- 1)Составьте схему приготовления рыбы под маринадом

2)Какие способы приготовления сельди вы знаете?

Самостоятельная работа

1. Найдите в локальной сети, в библиотечном фонде и запишите в тетрадь информацию по теме «Рецептуры банкетных закусок из любого вида сырья» (не менее 3 рецептов).

2. Составьте конспект по любой из тем

- «Закуски для фуршетного стола»;
- « Закуски японской кухни»;
- «Подбор посуды для закусок».

3. Составьте сводный словарь профессиональных терминов по теме «Приготовление и оформление простых холодных закусок»

Глоссарий

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

Практикум «Повар, кондитер» для подготовки специалистов в условиях дуального обучения (Фрагмент)

Рецензенты:

Семенова Л. Л., методист центра современных образовательных технологий АОУ ДПО УР «ИРО»;

Лунгу И.Н., преподаватель БПОУ УР «Воткинский промышленный техникум»

Авторы:

Морозова Ж.В., методист центра сопровождения ФГОС автономного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования Удмуртской Республики «Институт развития образования», к.п.н., доцент;

Пушина Н.В., заместитель директора по учебно-методической работе бюджетного профессионального образовательного учреждения Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания»;

Зайцева Е.А., преподаватель бюджетного профессионального образовательного учреждения Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания»;

Кочурова Н.А., мастер производственного обучения бюджетного профессионального образовательного учреждения Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания».

АННОТАЦИЯ. Практикум «Повар, кондитер» для подготовки специалистов в условиях дуального обучения разработан в соответствии с рабочей программой, составленной на основе ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и ПС Повар от 08.09.2015 610н. Чтобы организовать дуальное обучение, необходимо учитывать содержание профессионального стандарта повара и стандарта WorldSkills «Молодые профессионалы». В работе предлагаются материалы, позволяющие обеспечить необходимую интеграцию этих стандартизированных документов. Практикум предназначен для педагогических работников профессиональных образовательных организаций, ведущих подготовку по профессиям повар и кондитер. Может быть полезен для прохождения стажировки студентами на рабочем месте повара и кондитера.

Содержание

Введение.....	4
1. Оценка и качество профессиональной подготовки специалистов в условиях дуального (практикоориентированного) обучения.....	6
1.1. Инновационные запросы в профессиональной подготовке специалистов отрасли индустрии питания.....	6
1.2. Оценка качества выполняемых лабораторных работ и практических занятий в условиях реализации ФГОС и ПС.....	10
2. Выполнение лабораторных работ и практических занятий в условиях сопряжения стандартизированных документов.....	13
2.1. Сопряжения содержания образовательного и профессионального стандартов при реализации дуальной модели обучения будущих специалистов отрасли индустрии питания.....	13

2.2. Требования, предъявляемые к обучающимся при выполнении лабораторных работ и практических занятий в условиях сопряжения ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и Профессионального стандарта Повар.....	28
2.3. Технологии и методики подготовки обучающихся к конкурсу профессионального мастерства Worldskills «Молодые профессионалы» по компетенциям: Поварское дело, кондитерское дело.....	39
Литература.....	48
Приложения.....	49