

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЗОВСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.02 ПО ВПД ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА
К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Одобрена
на заседании методической
комиссии профессий
естественнонаучного профиля
Протокол № 1 от 23 августа 2020 г.
Председатель МК М.М. Калач Н.М. Калач

Утверждаю
Зам. директора по УПР
Л.П.Мирошниченко
«31» 08 2020г.

Рабочая программа учебной практики УП.02 по ВПД Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «АККАТТ»

Разработчики:

Калач Н.М. – мастер производственного обучения высшей
квалификационной категории ГБПОУ РО «АККАТТ»

Согласовано

Директор ООО «Крепостной вай» Д.В. Кондратьева

Директор ООО «СОХО» Диримовский Д.В.



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 8 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 11 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 13 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа учебной практики по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г., зарегистрированный №44898, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента;

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента;

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики (производственного обучения) должен:

Иметь практический опыт:

- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,

приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе сис темы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.3. Количество часов на освоение программы учебная практика (производственное обучение): 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики (производственного обучения) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| | Наименование общих компетенций |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой, для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и |

| | |
|-------|---|
| | укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета

3. Структура и содержание учебной практики Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

| № п/п | Наименование разделов, тем учебной практики | Всего часов | Виды учебных работ на практике |
|-------|--|-------------|---|
| 1 | <p>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление бульона костного.</p> | 6 | Освоение видов технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Приготовление бульона костного. |
| 2 | <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление щей зеленых, приготовление борща украинского.</p> | 6 | Освоение приёмов приготовления щей зеленых, борща украинского. Приготовление. Выполнение качественной оценки готового блюда. Проведение бракеража. Сервировка и оформление блюда. Подача. |
| 3 | <p>Приготовление рассольника со щавелем и шпинатом.</p> | 6 | Освоение приёмов приготовления рассольника со щавелем и шпинатом. Приготовление. Выполнение качественной оценки готового блюда. Проведение бракеража. Сервировка и оформление блюда. Подача. |
| 4 | <p>Приготовление супа-лапши домашней.</p> | 6 | Освоение приёмов приготовления супа-лапши домашней. Приготовление. Выполнение качественной оценки готового блюда. Проведение бракеража. Сервировка и оформление блюда. Подача. |
| 5 | <p>Приготовление чечевичной похлебки.</p> | 6 | Освоение приёмов приготовления чечевичной похлебки. Приготовление. Выполнение качественной оценки готового блюда. Проведение бракеража. Сервировка и оформление блюда. Подача. |
| 6 | <p>Приготовление мясной сборной солянки.</p> | 6 | Освоение приёмов приготовления мясной сборной солянки. Приготовление. Выполнение качественной оценки готового блюда. Проведение бракеража. Сервировка и оформление блюда. Подача. |
| | Процессы приготовления, подготовки к | 12 | |

| | | | |
|----|---|----|--|
| | реализации и презентации горячих соусов разнообразного ассортимента | | |
| 7 | Приготовление основного красного соуса. | 6 | Освоение приёмов приготовления красного основного соуса. Приготовление. Выполнение качественной оценки готового блюда. Проведение бракеража. Сервировка и оформление блюда. Подача. |
| 8 | Приготовление белого основного соуса. | 6 | Освоение приёмов приготовления белого основного соуса. Приготовление. Выполнение качественной оценки готового блюда. Проведение бракеража. Сервировка и оформление блюда. Подача. |
| | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, и макаронных изделий разнообразного ассортимента | 18 | |
| 9 | Приготовление блюд из фаршированных овощей: «Голубцы овощные», «Перец фаршированный», «Кабачки фаршированные», «Помидоры фаршированные», «Помидоры фаршированные». | 6 | Освоение приёмов фарширования овощей, ознакомление с нормами фарша и нормой выхода овощных полуфабрикатов. Приготовление блюд из фаршированных овощей: «Голубцы овощные», «Перец фаршированный», «Кабачки фаршированные», «Помидоры фаршированные». Требования к качеству, правила подачи, сроки хранения. Выполнение качественной оценки готового блюда. Проведение бракеража. Сервировка и оформление блюда. Подача. |
| 10 | Приготовление блюд из грибов: «Грибы в сметанном соусе», «Жульен». | 6 | Освоение приёмов обработки свежих, сушеных и солёных грибов. Приготовление блюд из грибов: «Грибы в сметанном соусе», «Жульен». Выполнение качественной оценки готового блюда. Проведение бракеража. Сервировка и оформление блюда. Подача. |
| 11 | Приготовление запеканок из круп. | 6 | Освоение приёмов приготовления запеканок из круп: рисовой запеканки со сладким соусом, крупеника со сметаной и маслом. Приготовление. Выполнение качественной оценки готового блюда. Проведение бракеража. Сервировка и оформление блюда. Подача. |
| | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 12 | |
| 12 | Приготовление мучного блюда «Вареники | 6 | Освоение приёмов приготовления вареников с творожным фаршем. |

| | | | |
|----|--|------------|--|
| | с творожным фаршем». | | Приготовление. Выполнение качественной оценки готового блюда. Проведение бракеража. Сервировка и оформление блюда. Подача. |
| 13 | Приготовление жареного блюда из творога: «Сырники». | 6 | Освоение приёмов приготовления блюда из творога: «Сырники». Приготовление. Выполнение качественной оценки готового блюда. Проведение бракеража. Сервировка и оформление блюда. Подача. |
| | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 12 | |
| 14 | Приготовление рыбы жареной целиком, порционными кусками. | 6 | Освоение приёмов приготовления рыбы жареной целиком, порционными кусками. Приготовление. Выполнение качественной оценки готового блюда. Проведение бракеража. Сервировка и оформление блюда. Подача. |
| 15 | Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тельное. | 6 | Освоение приёмов приготовления котлет, биточков, тельного из рыбы. Приготовление. Выполнение качественной оценки готового блюда. Проведение бракеража. Сервировка и оформление блюда. Подача. |
| | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кроликов разнообразного ассортимента | 12 | |
| 16 | Приготовление блюд из мяса, жареного мелкими кусками: «Азу», «Гуляш», «Поджарка». | 6 | Освоение приёмов приготовления блюд из мяса жареного мелкими кусками: «Азу», «Гуляш», «Поджарка». Приготовление. Выполнение качественной оценки готового блюда. Проведение бракеража. Сервировка и оформление блюда. Подача. |
| 17 | Приготовление котлет натуральных, котлет по-Киевски из филе домашней птицы. | 6 | Освоение приёмов приготовления котлет натуральных, котлет по-Киевски из филе домашней птицы. Приготовление. Выполнение качественной оценки готового блюда. Проведение бракеража. Сервировка и оформление блюда. Подача. |
| 18 | Дифференцированный зачёт | 6 | Проверочная работа |
| | ВСЕГО | 108 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация программы учебной практики (производственного обучения) предполагает наличие

Лаборатории **Учебная кухня ресторана.**

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь:

Кастрюли (3л, 2л, 1,5л)

Сотейники

Сковороды

Гриль-сковороды

Наборы разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая

Подставки для разделочных досок

Мерные стаканы (1л)

Венчики металлические

Миски из нержавеющей стали (1л, 2л, 3л)

Сито

Лопатки (металлические или силиконовые)

Половники (0,25л)

Шумовки

Щипцы кулинарные универсальные

Щипцы кулинарные для пасты

Гастроёмкости (30*40см, 3л)

Набор ножей «поварская тройка»

Насадки для кондитерских мешков

Набор выемок (различной формы)

Набор посуды для сервировки стола

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

- Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле/ Ю. М. Бурашникова, А. С. Максимов. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
- Максимов, А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
- Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
- Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru. – 1 экз.
- Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2015 – 190 с. – 1 экз.
- Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд /С. Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – М.: Академия, 2013. – 1 экз.
- Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М.: Академия, 2015. - 191 с. – 1 экз.

- Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
- Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. – М: Академия, 2013. – 400 с. – 1 экз.
- Качурина, Т. А. Кулинария / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.

Дополнительные источники

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с. - 1 экз.
- Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с. – 1 экз.
- Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с. – 1 экз.
- Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2014. – 1 экз.
- Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Академия. – 2015. – 1 экз.

4.3. Кадровое обеспечение учебной практики (производственного обучения)

Мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися программы учебной практики (производственного обучения), имеют среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю профессии и имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики (производственного обучения) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, предусмотренным ФГОС по профессии, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Контроль и оценка результатов вида профессиональной деятельности

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|--|--|
| <p>ПК 2.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <p>Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <p>Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>Соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>Своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>Рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>Правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>Соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря,</p> <p>инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>Соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, отварного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>Соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и</p> | <p>Методы оценки</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения проверочной работы на дифференцированном зачете</p> |

| | |
|--|---|
| <p>гигиене; Правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; Точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p> | <p>гигиене; Правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; Точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p> |
| <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление,</p> | <p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение и оценка выполнения проверочной работы на дифференцированном зачете</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; Соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; Оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; Правильное, оптимальное, адекватное задание планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; Соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> |

| | |
|---|--|
| <p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> | <p>Соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>Соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>Адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>Соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • адекватность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>Эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпусла на вынос</p> |
| <p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>Адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>Оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>Адекватность определения потребности в информации;</p> <p>Эффективность поиска;</p> <p>Адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>Разработка детального плана действий;</p> <p>Правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> |
| | <p>Текущий контроль:</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>защита отчетов по учебной практике</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | Точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | |
| <p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>Адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>Точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p> <p>Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация защиты отчетов по учебной практике</p> |
| <p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | | <p>Текущий контроль:</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация защиты отчетов по учебной практике</p> |
| <p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>Оптимальность планирования профессиональной деятельности</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация защиты отчетов по учебной практике</p> |
| <p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>Толерантность поведения в рабочем коллективе</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | | | защита отчетов по учебной практике |
| ОК 06. Проявлять патристическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Понимание значимости своей профессии | | Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по учебной практике |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | | Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по учебной практике |
| ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Адекватность, применения средств информатизации и информационной технологий для реализации профессиональной деятельности | | Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по учебной практике |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); Адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; Точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); Правильно писать простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | | Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по учебной практике |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 575513511485277002546729800540994211588910956543

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 27.12.2022 по 27.12.2023