

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.03 ПО ВПД ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ 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
технического профиля
Протокол № 1 от 28 августа 2020 г.
Председатель МК Манд Н.М. Калач

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

Рабочая программа производственной практики ПП.03 по ВПД Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 форт» О.В. Кондратьева

Директор ООО «СОХО» Бурлаковский О.В.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа производственной 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

Иметь практический опыт:

- Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- Выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- Порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- Ведения расчетов с потребителями.

Уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- 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;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практика: 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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 поддержания 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 производственной практики Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

№ п/п	Наименование раздела, темы	Всего часов	Виды производственных работ на практике
1	2	3	4
Организация процессов приготовления и подготовки к реализации бутербродов разнообразного ассортимента			
1	Ознакомление с базовым предприятием	6	Ознакомление обучающихся со структурой предприятия, производственными цехами, нормативными документами. Инструктаж по технике безопасности на предприятии общественного питания. Знакомство с поварами-наставниками.
2	Приготовление и оформление открытых бутербродов	6	Подготовка рабочего места для приготовления бутербродов. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления бутербродов. Инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению бутербродов, процессу хранения и подготовки к реализации. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление бутербродов по заданию повара-наставника. Бракераж. Подготовка к хранению и реализации. Уборка рабочего места
3	Приготовление и оформление закрытых бутербродов	6	Подготовка рабочего места для приготовления бутербродов. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления бутербродов. Инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению бутербродов, процессу хранения и подготовки к реализации. Оценка качества сырья и приготовление бутербродов по заданию повара-наставника. Бракераж. Подготовка к хранению и реализации. Уборка рабочего места
4	Приготовление и оформление закусочных	6	Подготовка рабочего места для приготовления бутербродов. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления бутербродов. Инструктаж по технике безопасности

	бутербродов		при работе с технологическим оборудованием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению бутербродов, процессу хранения и подготовки к реализации. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление бутербродов по заданию повара-наставника. Бракераж. Подготовка к хранению и реализации. Уборка рабочего места
5	Приготовление и оформление валованов закусочных	6	Подготовка рабочего места для приготовления валованов закусочных. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления валованов закусочных. Инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению валованов закусочных, процессу хранения и подготовки к реализации. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление валованов закусочных по заданию повара-наставника. Бракераж. Подготовка к хранению и реализации. Уборка рабочего места
6	Приготовление и оформление корзиночек закусочных	6	Подготовка рабочего места для приготовления корзиночек закусочных. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления корзиночек закусочных. Инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению корзиночек закусочных, процессу хранения и подготовки к реализации. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление корзиночек закусочных по заданию повара-наставника. Бракераж. Подготовка к хранению и реализации. Уборка рабочего места
7	Приготовление, оформление и отпуск роллов	6	Подготовка рабочего места для приготовления роллов. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления роллов. Инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению роллов. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление роллов по заданию повара-наставника. Бракераж. Подготовка к хранению и реализации. Уборка рабочего места
Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента			
8	Приготовление салата из сырых овощей с яйцом	6	Подготовка рабочего места для приготовления салата. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления салата. Инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации

			рабочих мест по приготовлению салатов. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление салата по заданию повара-наставника. Бракераж. Оформление. Подготовка к реализации. Подача. Уборка рабочего места
9	Приготовление салатов из капусты	6	Подготовка рабочего места для приготовления салата. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления салата. Инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению салатов. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление салата по заданию повара-наставника. Бракераж. Оформление. Подготовка к реализации. Подача. Уборка рабочего места
10	Приготовление салата из авокадо	6	Подготовка рабочего места для приготовления салата. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления салата. Инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению салатов. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление салата по заданию повара-наставника. Бракераж. Оформление. Подготовка к реализации. Подача. Уборка рабочего места
11	Приготовление салата из цветной капусты, помидоров и зелени	6	Подготовка рабочего места для приготовления салата. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления салата. Инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению салатов. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление салата по заданию повара-наставника. Бракераж. Оформление. Подготовка к реализации. Подача. Уборка рабочего места
12	Приготовление салатов из вареных овощей и рыбы: салат картофельный, винегрет, салат рыбный	6	Подготовка рабочего места для приготовления салата. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления салата. Инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению салатов. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление салата по заданию повара-наставника. Бракераж. Оформление. Подготовка к реализации. Подача. Уборка рабочего места
13	Приготовление салатов из вареных овощей и мяса,	6	Подготовка рабочего места для приготовления салата. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления салата. Инструктаж по технике безопасности при работе с

	птицы: салат мясной, столичный		технологическим оборудованием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению салатов. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление салата по заданию повара-наставника. Бракераж. Оформление. Подготовка к реализации. Подача. Уборка рабочего места
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы разнообразного ассортимента			
14	Приготовление холодных рыбных закусок: рыба под маринадом	6	Подготовка рабочего места для приготовления холодных рыбных закусок. Выбор технологического оборудования, инвентаря и посуды для приготовления холодных рыбных закусок. Инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению закусок. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление холодных рыбных закусок по заданию повара-наставника. Бракераж. Оформление. Подготовка к реализации. Подача. Уборка рабочего места
15	Приготовление холодных блюд из мяса: мясное ассорти, отварное мясо с гарниром	6	Подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса. Выбор технологического оборудования, инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд из мяса. Инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд из мяса. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление холодных блюд из мяса по заданию повара-наставника. Бракераж. Оформление. Подготовка к реализации. Подача. Уборка рабочего места
16	Приготовление холодных блюд из мяса: студень	6	Подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса. Выбор технологического оборудования, инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд из мяса. Инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд из мяса. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление холодных блюд из мяса по заданию повара-наставника. Бракераж. Оформление. Подготовка к реализации. Подача. Уборка рабочего места
17	Приготовление холодных блюд из птицы: курица фаршированная (галантин)	6	Подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд из птицы. Выбор технологического оборудования, инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд из птицы. Инструктаж по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд из

			птицы. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление холодных блюд из птицы по заданию повара-наставника. Бракераж. Оформление. Подготовка к реализации. Подача. Уборка рабочего места
18	Дифференцированный зачёт	6	Составление отчета по производственной практике базового предприятия. Представление документов, заполненных бланков.
	ВСЕГО:	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится в форме практических занятий

Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в современных организациях общественного питания, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Азова и Ростовской области.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кухня организации питания:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка;
- Процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Сифон;
- Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

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, 2017. – 1 экз.
- Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 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, 2018. – 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, 2017 – 190 с. – 1 экз.
- Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд /С. Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – М.: Академия, 2017. – 1 экз.
- Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М.: Академия, 2018. - 191 с. – 1 экз.
- Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. – М.: Академия, 2017. – 400 с. – 1 экз.
- Качурина, Т. А. Кулинария / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2017. – 1 экз.

Дополнительные источники

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2018. - 680 с. - 1 экз.
- Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2018. – 58 с. – 1 экз.
- Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2018. – 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, 2018. – 1 экз.
- Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Академия. – 2017. – 1 экз.

4.3. Кадровое обеспечение производственной практики

Мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися программы производственной практики, имеют среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю профессии и имеют опыт деятельности в организациях общественного питания. 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики 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 3.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в 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 HACCP), 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, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>Соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного 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 гигиене;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения проверочной работы на дифференцированном зачете</p>

	<p>Правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; Точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам фабрикаатах;</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам <i>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</i></p> <p>Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>Соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>Оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>Правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>Соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение и оценка выполнения проверочной работы на дифференцированном зачете</p>

	<p>оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>Соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>Соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>Адекватность оценки качества готовой продукции, требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>Соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие температуры подачи блюда, кулинарного изделия закуски; - аккуратность порционирования холодных 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 цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствию вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>Эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска 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>Текущий контроль:</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная</p>

	<p>Разработка детального плана действий; Правильность оценки рисков на каждом шагу; Точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>аттестация защита отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК. 02 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; Адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; Точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; Оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p>

		Промежуточная аттестация защита отчетов по производственной практике
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; Толерантность поведения в рабочем коллективе	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по производственной 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 производственной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по производственной 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 производственной практике; Промежуточная

		<p>аттестация защита отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>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</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по производственной практике</p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 575513511485277002546729800540994211588910956543

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 27.12.2022 по 27.12.2023