

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер**

р.п. Николаевка
2023г.


Рабочая программа производственной практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа разработана на основе рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»), протокол № 3 от 21 июля 2015 г.)

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА



на заседании ЦК

Председатель ЦК

 / И.И. Ларькина /

Протокол заседания ЦК

№ 1 от «05» 09 2023 г.


УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ НикТТ
 Я.У.Юнушев/
«05» 09 2023 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ОГБПОУ «Николаевский технологический техникум»

РАЗРАБОТЧИК: Синдюкова Надежда Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель;

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**»

Рабочая программа учебной практики – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер, укрупненных групп профессий 43.00.00** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Федеральный закон от 29.12.2012 г № 273 « Об образовании в российской Федерации»
- Федеральный закон от 08.06. 2020 г № 164-ФЗ « О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона « Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Министерства образования и науки российской Федерации от 23 августа 2017 года № 816.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен **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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики - 144 ч.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы **производственной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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 традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	252			
Раздел III 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами					
				Тема 1. Организация рабочего места и техника безопасности	6
Раздел III 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента					
				Тема 2.1 Приготовление бульонов, отваров. Тема 2.2 Приготовление супов разнообразного ассортимента. Тема 2.3 Приготовление соусов горячих, холодных.	78
Раздел III 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.					
				Тема 3.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Тема 3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	36
Раздел III 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.					
				Тема 4.1. Приготовление блюд и кулинарных изделий, закусок из яиц. Тема 4.2. Приготовление блюд и кулинарных изделий из творога	30

				и сыра. Тема 4.3.Приготовление блюд и кулинарных изделий из муки.	
Раздел III 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.					
				Тема 5.1. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы. Тема 5.2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из нерыбного водного сырья.	36
Раздел III 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента					
				Тема 6.1.Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса. Тема 6.2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса птицы, дичи и кролика.	66
	Всего		252		

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		252
Раздел ПП 1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		6
Тема 1.1. Организация рабочего места.	Содержание Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
Раздел ПП 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента		78
Тема 2.1 Приготовление бульонов, отваров.	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мясного, рыбного бульонов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 2.2.. Приготовление супов разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление грибных, овощных отваров. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление щей. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Приготовление борщей. Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6
Тема 2.3 Приготовление соусов горячих, холодных.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рассольников.. Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление солянок. Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов- пюре. Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление супов молочных.Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса красного основного и его производных. Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса белого основного и его производные. Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	36

	Приготовление соуса польского и голландского.. Требование к качеству. Сроки хранения.
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.
	Приготовление соуса майонез и масляных смесей. Требование к качеству. Сроки хранения.
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.
	Приготовление соуса молочного и сметанного. Требование к качеству. Сроки хранения.
Раздел III 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
Тема 3.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.
	Приготовление овощного ризотто. Требование к качеству. Сроки хранения.
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.
	Приготовление крокетов картофельных. Требование к качеству. Сроки хранения.
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.
	Приготовление овощного гратена. Требование к качеству. Сроки хранения.
Тема 3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.
	Приготовление запеканки из макаронных изделий. Требование к качеству. Сроки хранения.
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.
	Приготовление гарниров из круп.. Требование к качеству. Сроки хранения.
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.
	Приготовление гарниров из бобовых. Требование к качеству. Сроки хранения.
Раздел III 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
Тема 4.1. Приготовление блюд и кулинарных изделий, закусок из яиц.	Содержание
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.
	Приготовление драчены. Требование к качеству. Сроки хранения.
Тема 4.2. Приготовление блюд и кулинарных изделий из творога и сыра.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.
	Приготовление омлета фаршированного. Требование к качеству. Сроки хранения.
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.
	Приготовление пудинга творожного. Требование к качеству. Сроки хранения.
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.
	Приготовление вареников. Требование к качеству. Сроки хранения.
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.
	Приготовление сыра, обжаренного в тесте. Требование к качеству. Сроки хранения.

Раздел III 5. . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
Тема 5.1. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы.	Содержание	36
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление зраз из рыбы с яйцом и луком. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 5.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из нерыбного водного сырья.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбы, припущенной по - русски. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбных тефтелей. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбы по- волжски. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление рыбы запеченной по- русски. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление котлет, биточков из рыбы и пасты « Океан». Требование к качеству. Сроки хранения	6
Раздел III 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		66
Тема 6.1 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса.	Содержание	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление жаркого по- домашнему. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 6.2 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса птицы, дичи и кролика.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление свиной рульки « Айсбан». Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление люля- кебаб. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление говядины в кисло- сладком соусе . Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бефстроганов. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление эскалопа. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сациви из курицы. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление котлет» Пожарских». Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление птицы фри. Требование к качеству. Сроки хранения.	6

Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление птицы по- столичному. Требование к качеству. Сроки хранения	6
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шашлыка « Якиморе». Требование к качеству. Сроки хранения	6
Всего	252

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки

Механическое оборудование:

Машина для вакуумной упаковки, процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; набор инструментов для карвинга,

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп, Нитраттестер.

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

Стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная,

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Гастроемкости из нержавеющей стали. Набор сотейников 0.6л, 0.8л,

Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая, подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски нержавеющей сталь, сито, сито-шенуа, набор ножей, набор выемок (различной формы), корзина для мусора.

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2020г.
- Н.Г. Бутейскис, А.А. Жукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия» 2021г.
- Т.И. Перетятко – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2023 год.
- З.П. Матюхина, Э.П. Королькова – «Товароведение пищевых продуктов» - Москва. «Академия» 2020г.
- В.П. Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2019г.
- З.П. Матюхина – «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - Москва. «Академия» 2022г.
- В.А. Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2023г.
- Т.И. Перетятко – «Калькуляция и учет в общественном питании» - Москва «Дашков и К^о», 2021г.

Дополнительные источники:

1. Инструкции по эксплуатации оборудования;
2. Сертификаты на продовольственные товары;
3. Справочники товара – I и II том;
4. Сборники рецептов блюд и кулинарных продуктов;

5. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий;
6. Справочник на инвентарь;
7. Каталоги оборудования;
8. Каталоги посуды;
9. Интернет-ресурсы.

4.3. Общие требования к организации производственной практики

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля «**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**» является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике является предварительное освоение МДК и учебной практике модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Предоставлены по итогам учебной практике</p> <p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p> <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ.</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного</p>	<p><i>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание 	<p>Предоставлены по итогам учебной практике</p> <p>-Защита практической работы;</p> <p>- отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения</p>

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <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) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: 	<p>практики, о выполнении видов работ .</p> <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ.</p>
---	--	--

<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность 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 отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; 	<p>Предоставлены по итогам учебной практике</p> <p>-Защита практической работы;</p> <p>- отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ</p> <p>·</p> <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – 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>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p>

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных 	

	<p>контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – 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 	
ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> – Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую в профессиональной сфере. 	