

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Джанкойский профессиональный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

г. Джанкой
2017 г.

Рабочая программа учебной практики по **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1569; (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), и с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 31.03. 2017г., регистрационный номер: 43.01.09-170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения WorldSkills Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело». В соответствии с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291» (ред. от 18.08.2016) (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785).

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

Разработчик: Терёшина Елена Николаевна, мастер первой квалификационной категории. Пуляк Оксана Николаевна мастер производственного обучения.

Согласовано
на заседании ПЦК мастеров
производственного обучения и
преподавателей сферы
обслуживания

Протокол № 1
от « 01 » 09 2017 г.

Председатель ПЦК
И. В. Переходько И. В. Переходько

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «ДПТ»
Д.М.Гавриленко

СОГЛАСОВАНО



«Кузнецовский»
Адрес кафе «До Мажор»
Директор
И.Н.Надолинская

Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2 Результаты освоения программы учебной практики	5
3 Тематический план и содержание т учебной практики	9
4 Условия реализации программы учебной практики	16
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**,

в части освоения квалификаций: Повар, кондитер
и основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

Рабочая программа учебной практики может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании, по повышению квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке с получением среднего общего образования для индустрии питания по профессии Повар.

1.2. Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

- учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех;

1.3. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.4.Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики.

Всего - 144 часа в том числе: в рамках освоения ПМ. 03 – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

ВПД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	<p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>уметь:</p> <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично</p>

	<p>упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
--	--

2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики

является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
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.
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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов МДК	Учебная практика, часов
ПК 3.1.	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	38	6
ПК 3.2.	Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	122	24
ПК 3.3.	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.		30
ПК 3.4.	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		60
ПК 3.5.	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		12
ПК 3.6.	Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		12
	Всего:	160	144

3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ) и тем	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 03. Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		6	
Тема 1.1. Организация рабочего места, подбор оборудования, сырья, техническое оснащение для приготовления холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента.	Содержание:	6	2-3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б.		
	2. Организация рабочего места, подбор оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, закусок.		
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.		
ПМ 03. Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		24	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов на растительном масле, уксусе.	Содержание:		
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных соусов, салатных		

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатных заправок. Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации масляных смесей. Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации соусов промышленного производства.	заправок.		2-3
	2.Приготовление соусов на растительном масле, уксусе.	6	
	3.Приготовлене салатных заправок.	6	
	4. Приготовление масляных смесей.	6	2-3
	5. Приготовление и использование соусов промышленного производства.	6	
	6.Оформление и отпуск соусов, заправок, температура подачи. Требования к качеству.		
ПМ 03. Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.		30	
Тема 3.1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Тема 3.2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. Тема 3.3. Приготовление, оформление и отпуск фруктовых салатов.	Содержание:	6	2-3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению салатов разнообразного ассортимента.		
	2.Приготовление салатов из сырых овощей (салата «Греческий», салата «Цезарь», салата из сыра с яблоком, салата из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром).		
	3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат мясной, салат картофельный, салат из свеклы, салат из вареных овощей).	6	2-3

	4.Приготовление фруктовых салатов.	6	
	5. Оформление и отпуск салатов, температура подачи. Требования к качеству		
Тема 3.4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из квашеных и маринованных овощей. Тема 3.5. Приготовление, оформление и отпуск винегретов.	Содержание:	6	2-3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению салатов разнообразного ассортимента.		
	2.Приготовление салатов из квашеных овощей (<i>салат</i> из квашеной капусты, <i>салат</i> из маринованных овощей, грибов).	6	2-3
	3.Приготовление, оформление и отпуск винегретов (<i>винегрет с сельдью, винегрет с фасолью, винегрет с мясом</i>).		
	4. Оформление и отпуск салатов, температура подачи. Требования к качеству.		
ПМ 03. Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		60	
Тема 4.1. Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов. Тема 4.2. Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов.	Содержание:		2-3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов, канапе, холодных закусок.		

Тема 4.3. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов (канапе, роллов). Тема 4.4. Приготовление, оформление и отпуск горячих бутербродов разнообразного ассортимента.	2. Приготовление открытых бутербродов.	6	
	3. Приготовление закрытых бутербродов.	6	
	4. Приготовление закусочных бутербродов.	6	
	5. Приготовление горячих бутербродов.	6	
	6. Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к качеству.		
Тема 4.5. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра. Тема 4.6. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов. Тема 4.7. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди. Тема 4.8. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса. Тема 4.9. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из птицы. Тема 4.10. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями.	Содержание:		2-3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных закусок.		
	2. Приготовление закусок из яиц, сыра.	6	
	3.Приготовление закусок из овощей и грибов.	6	
	4. Приготовление закусок из сельди.	6	
	5. Приготовление закусок из мяса.	6	
	6. Приготовление закусок из птицы.	6	
	7. Приготовление гастрономических продуктов порциями.	6	
	8. Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к качеству.		
ПМ 03. Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья		12	

разнообразного ассортимента.			
Тема 5.1. Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных блюд из рыбы.	Содержание:	6	2-3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из рыбы.		
	2. Приготовление холодных блюд из рыбы.		
	3. Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к качеству.		
Тема 5.2. Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание:	6	2-3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд и закусок из нерыбного водного сырья.		
	2. Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья.		
	3. Оформление и отпуск, t° подачи. Требования к качеству.		
ПМ 03. Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		12	
Тема 6.1. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса.	Содержание:	6	2-3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд из мяса.		
	2. Приготовление холодных блюд из мяса.		

	3.Оформление и отпуск, t° подачи. Требования к качеству.		
Тема 6.2. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из домашней птицы, дичи.	Содержание:	6	2-3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд из домашней птицы, дичи.		
	2.Приготовление блюд творога (пудинги, запеканки).		
	3. Оформление и отпуск, t° подачи. Требования к качеству.		
Виды работ по УП ПМ 03: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 			
Аттестация в форме дифференцированного зачета			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

-учебной кухни (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Оснащение:

-учебная кухня (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Жарочный шкаф;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Слайсер;

Куттер (для тонкого измельчения продуктов)

Машина для вакуумной упаковки;

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Кулинария Анфимова Н.А. (II-е изд.) (в электронном формате) 2016 год "Академия".

2. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания,

изделия из дрожжевого теста. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Потапова Л.И. , и др. Издание: 8-е изд., стер. Год выпуска: 2014. (в электронном формате).

3.Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Овчинникова Л.В. , и др. Издание: 8-е изд., стер. Год выпуска: 2014

4.Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Овчинникова Л.В. , и др. Издание: 7-е изд., стер. Год выпуска: 2014.

5.Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Федорченко Л.И. , и др.Издание: 8-е изд., стер. Год выпуска: 2014

6.Микробиология, физиология питания, санитария. Мартинчик А.Н. , Королев А.А. , Несвижский Ю.В. Издание: 6-е изд. стер. Год выпуска: 2016.

7.Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле Бурашников М.Ю. 2017 год. "Академия".

Дополнительные источники:

1.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко-10-е изд., стер. - М.: «Академия», 2017- 512с.

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессионального модуля: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<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> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике. Аттестация в форме дифференцированного зачёта: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике на дифференцированном зачёте.

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; 	

<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных 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 заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, 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 холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; 	
--	--	--

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду 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 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 – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в</p>	<p>Текущий контроль:</p>

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>различных 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 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий по учебной практике.</p> <p>Аттестация в форме дифференцированного зачёта:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике на дифференцированном зачёте.</p>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<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; 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04.	– эффективность участия в деловом общении для решения	

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>деловых задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> – эффективное использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; – разработка плана действий для поддержания необходимого уровня физической формы. 	
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<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 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> – разработка плана действий для предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. 	

