

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республика Крым
«Джанкойский профессиональный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 производственной 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»

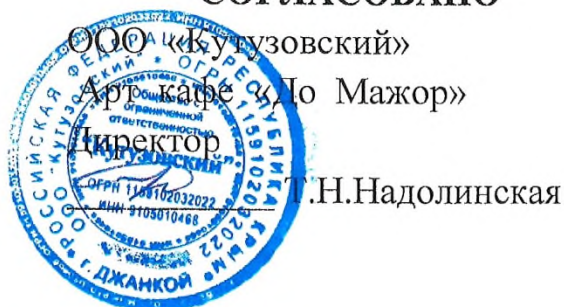
Разработчик: Терёшина Елена Николаевна, мастер первой квалификационной категории. Пуляк Оксана Николаевна мастер п/о обучения.

Согласовано
на заседании ПЦК мастеров
производственного обучения и
преподавателей сферы
обслуживания
Протокол № 1
от « 01 » 09 2017 г.
Председатель ПЦК
И. В. Переходько

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

Работодатель:

СОГЛАСОВАНО



Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2 Результаты освоения программы производственной практики	5
3 Тематический план и содержание производственной практики	9
4 Условия реализации программы производственной практики	18
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

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

в части освоения квалификаций: Повар

и основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

Рабочая программа производственной практики может быть использована приобретения: дополнительного профессионального образования; переподготовки и профессиональной подготовки с получением основного общего образования и при наличии среднего общего образования для индустрии питания по профессии Повар.

1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты.

1.3. Цели и задачи производственной практики:

углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

1.4.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики.

Всего - 216 часа в том числе: в рамках освоения ПМ. 03 – 216 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности (ВПД): **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> <ul style="list-style-type: none">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. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">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>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 упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
--	--

2.2. Результаты освоения рабочей программы производственной практик является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики.

Коды профессио- нальных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество Часов МДК	Производс- твенная практика, часов
ПК 3.1.	Раздел1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	38	6
ПК 3.2.	Раздел2. 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.		48
ПК 3.4.	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		78
ПК 3.5.	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		30
ПК 3.6.	Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		30
	Всего	160	216

3.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
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	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.		
Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		24	

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов на растительном масле, уксусе. 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.	Содержание:		3
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных соусов, салатных заправок.		
	2. Приготовление соусов на растительном масле, уксусе. Оформление и отпуск соусов, заправок, температура подачи. Требования к качеству.	6	
	3. Приготовление салатных заправок. Оформление и отпуск соусов, заправок, температура подачи. Требования к качеству.	6	
	4. Приготовление масляных смесей. Оформление и отпуск соусов, заправок, температура подачи. Требования к качеству.	6	
	5. Приготовление и использование соусов промышленного производства. Оформление и отпуск соусов, заправок, температура подачи. Требования к качеству.	6	
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.		48	
Тема 3.1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Тема 3.2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей.	Содержание:		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	12	

Тема 3.3. Приготовление, оформление и отпуск фруктовых салатов. Тема 3.4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из квашеных и маринованных овощей. Тема 3.5. Приготовление, оформление и отпуск винегретов.	сыром).		3
	3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат мясной, салат картофельный , салат из свеклы, салат из вареных овощей).	12	
	4.Приготовление фруктовых салатов. Оформление и отпуск салатов, температура подачи. Требования к качеству.	6	
	2.Приготовление салатов из квашеных овощей (салат из квашеной капусты, салат из маринованных овощей, грибов).	6	
	3.Приготовление, оформление и отпуск винегретов (винегрет с сельдью, винегрет с фасолью, винегрет с мясом).	12	
4. Оформление и отпуск салатов, температура подачи. Требования к качеству.			
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		78	
Тема 4.1. Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов. Тема 4.2. Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов. Тема 4.3. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов (канапе, роллов). Тема 4.4. Приготовление, оформление и	Содержание:		3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению бутербродов, канапе, холодных закусок.		
	2. Приготовление открытых бутербродов.	6	
	3. Приготовление закрытых бутербродов.	6	
	4. Приготовление закусочных бутербродов.	6	

отпуск горячих бутербродов разнообразного ассортимента.	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:		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.	12	
	5. Приготовление закусок из мяса.	12	
	6. Приготовление закусок из птицы.	12	
	7. Приготовление гастрономических продуктов порциями.	6	
	8. Оформление и отпуск. Температура подачи. Требования к качеству.		
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		30	
Тема 5.1. Приготовление, творческое	Содержание:	18	3

оформление и отпуск холодных блюд из рыбы.	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:	12	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.		
Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.	30	
Тема 6.1. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса.	Содержание:	18	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, температура подачи. Требования к		

	качеству.		
Тема 6.2. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из домашней птицы, дичи.	Содержание:	12	3
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд из птицы, дичи.		
	2.Приготовление блюд холодных блюд из домашней птицы.		
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.			
Аттестация в форме дифференцированного зачета.			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Основные 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.
2. 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
3. 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
4. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле Бурашников М.Ю. 2017 год. "Академия".
5. Качурина Т.А. Кулинария (7-е изд.) (в электронном формате) 2014.
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария (6-е изд.) (в электронном формате) 2016 г, «Академия».
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (13-е изд.) (в электронном формате) 2016 г, «Академия».
8. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. (II-е изд.) (в электронном формате) 2016 год "Академия".

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Продолжительность рабочего дня для обучающихся при прохождении практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

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 направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную 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; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.

	<p>машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <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; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок 	

<p>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</p>	<p>(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; 	
---	--	--

<p>подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – 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>практике.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</p>
<p>ОК.02</p> <p>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>ОК.03</p> <p>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>ОК 04.</p> <p>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 	

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	<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 	

профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	уровня физической формы.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– 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	– разработка плана действий для предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	

