

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

**по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

г. Джанкой  
2017 г.

Рабочая программа производственной практики по ПМ. 02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих 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».

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум».

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

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**

ООО «Кутузовский»  
Арт-кафе «До Мажор»  
Директор  
Т.Н.Надолинская



## 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	29
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	31

# **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 основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

Рабочая программа производственной 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 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 в виде демонстрационного экзамена.

## **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики.**

Всего - 288 часа в том числе: в рамках освоения ПМ. 02 – 288 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

ВПД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li> <li>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к</li> </ul>

	<p>безопасности готовой продукции.</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b></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 супов, соусов, горячих 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 практики** является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики.

<b>Коды профессио- нальных компетенций</b>	<b>Наименование разделов профессионального модуля</b>	<b>Кол-во часов МДК</b>	<b>Производ- ственная практика, часов</b>
<b>ПК 2.1.</b>	<b>Раздел 1.</b> Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	<b>38</b>	<b>6</b>
<b>ПК 2.2.</b>	<b>Раздел 2.</b> Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	<b>272</b>	<b>6</b>
<b>ПК 2.3.</b>	<b>Раздел 3.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.		<b>48</b>
<b>ПК 2.4.</b>	<b>Раздел 4.</b> Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		<b>30</b>
<b>ПК 2.5.</b>	<b>Раздел 5.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		<b>54</b>
<b>ПК 2.6.</b>	<b>Раздел 6.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного		<b>48</b>

	ассортимента.		
<b>ПК 2.7.</b>	<b>Раздел 7.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		<b>42</b>
<b>ПК 2.8.</b>	<b>Раздел 8.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		<b>54</b>
	<b>Всего:</b>	<b>310</b>	<b>288</b>

### 3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.02</b> Раздел 1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1:</b> Организация рабочего места, подбор оборудования, сырья, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. на рабочем месте.		
	2.. Организация рабочего места, подбор оборудования, инструментов, инвентаря, последовательность технологических операций.		
	3.Организация хранения обработанных продуктов, сырья для приготовления горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента.		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		

<b>ПМ.02Раздел2.</b> Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		<b>6</b>	
<b>Тема 2.1:</b> Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. на рабочем месте. Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов и отваров.		
	2. Приготовление бульонов разнообразного ассортимента		
	3. Приготовление отваров разнообразного ассортимента		
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, процессу хранения и подготовки к реализации.		
<b>ПМ.02Раздел3.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.		<b>48</b>	
<b>Тема 3.1:</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов (щи, борщи).	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.		
	2. Приготовление полуфабрикатов для заправочных супов.		
	3. Приготовление заправочных супов (щи, борщи).		
	4. Оформление и отпуск супов, температура подачи. Требования к		

	качеству.		
<b>Тема 3.2:</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов (рассольники, солянки).	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.		
	2. Приготовление полуфабрикатов для заправочных супов.		
	3. Приготовление заправочных супов (рассольники, солянки).		
	4. Оформление и отпуск супов, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 3.3:</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов (супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями).	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.		
	2. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.		
	3. Оформление и отпуск супов, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 3.4:</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре, диетических, вегетарианских супов.		
	2. Приготовление супов-пюре (из овощей, круп, бобовых, и мясных продуктов).		
	3. Приготовление диетических, вегетарианских супов.		
	4. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		

<b>Тема 3.5:</b> Приготовление, подготовка к реализации молочных супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению молочных супов.		
	2. Приготовление молочных супов с крупами и макаронными изделиями.		
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 3.6:</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких супов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению сладких супов.		
	2. Приготовление сладких супов (из ягод, свежих плодов)		
	4. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 3.7:</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных супов.		
	2. Приготовление холодных супов (окрошки, свекольников).		
	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 3.8:</b> Приготовление, подготовка к реализации супов региональной кухни.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению супов региональной кухни.		
	2. Приготовление региональных супов.		

	3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>ПМ.02</b> Раздел <b>4.</b> Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		<b>30</b>	
<b>Тема 4.1:</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов.		
	2.Приготовление соуса красного основного и его производных.		
	3.Приготовление соуса белого основного и его производных		
	4. Оформление и отпуск. Приемы оформления тарелки соусами. Температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 4.2:</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов: грибного, молочного, сметанного и их производных.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов.		
	2.Приготовление соусов: грибного, молочного, сметанного и их производных		
	3. Оформление и отпуск. Приемы оформления тарелки соусами. Температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 4.3:</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов.		

масляных соусов, соусов на уксусе.	2. Приготовление яично-масляных соусов, соусов на уксусе.		
	3. Оформление и отпуск. Приемы оформления тарелки соусами. Температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 4.4:</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на сливках, сладких (десертных).	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов.		
	2. Приготовление соусов на сливках, сладких (десертных) соусов.		
	3. Оформление и отпуск. Приемы оформления тарелки соусами. Температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 4.5:</b> Приготовление, подготовка к реализации региональных, вегетарианских, диетических соусов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов.		
	2. Приготовление региональных, вегетарианских, диетических соусов.		
	3. Оформление и отпуск. Приемы оформления тарелки соусами. Температура подачи. Требования к качеству.		
<b>ПМ.02Раздел5.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		<b>54</b>	



<b>Тема 5.1:</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд и гарниров из овощей.		
	2.Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из овощей. Температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 5.2:</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из жареных овощей.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд и гарниров из овощей.		
	2.Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из овощей. Температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 5.3:</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из тушеных овощей.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд и гарниров из овощей.		
	2. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из овощей. Температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 5.4:</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из запечённых	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд и гарниров из овощей.		

овощей.	2. Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из овощей.		
	Температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 5.5:</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из грибов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из грибов.		
	2.Приготовление блюд из грибов.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из грибов. Температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 5.6:</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд и гарниров из круп.		
	2.Приготовление каш различной консистенции.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из круп, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 5.7:</b> Приготовление, подготовка к реализации изделий из каш: котлет, биточков, запеканок, пудингов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд и гарниров из круп.		
	2. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, запеканок, пудингов.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из круп, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 5.8:</b> Приготовление,	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>

подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых.	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд и гарниров из бобовых.		
	2. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.		
	3.Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из бобовых.		
	Температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 5.9:</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	2. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	3.Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из макаронных изделий, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>ПМ.02Раздел 6.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		<b>48</b>	
<b>Тема 6.1:</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из яиц.		
	2. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов.		
	3.Оформление и отпуск горячих блюд из яиц и яичных		

	продуктов, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 6.2:</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога (сырники, вареники), сыра.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из творога.		
	2.Приготовление блюд творога (сырники, вареники).		
	3.Приготовление блюд из сыра.		
	4.Оформление и отпуск горячих блюд из творога, сыра, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 6.3:</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога (пудинги, запеканки).	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из творога.		
	2.Приготовление блюд творога (пудинги, запеканки).		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из творога, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 6.4:</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки (лапша домашняя).	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из муки.		
	2.Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из муки, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 6.5:</b> Приготовление,	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>

подготовка к реализации блюд из муки (пельмени с различными начинками).	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из муки.		
	2.Приготовление горячих блюд из муки: пельмени с различными начинками.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из муки, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 6.6:</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки (вареники с различными начинками).	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из муки.		
	2.Приготовление горячих блюд из муки: вареников с различными видами начинок.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из муки, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 6.7:</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки: блинчиков, блинов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из муки.		
	2.Приготовление горячих блюд из муки: блинчиков, блинов.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из муки, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 6.8:</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки: оладий, пончиков.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из муки.		
	2.Приготовление горячих блюд из муки: оладий, пончиков.		

	3. Оформление и отпуск горячих блюд из муки, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>ПМ.02</b> Раздел 7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		<b>42</b>	
<b>Тема 7.1:</b> Приготовление и подготовка к реализации отварных (основным способом и на пару), припущенных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>Содержание:</b> 1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 2.Приготовление рыбы отварной и припущенной порционным куском и звеньями. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. 3. Оформление и отпуск горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, температура подачи. Требования к качеству.	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 7.2:</b> Приготовление и подготовка к реализации тушеных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>Содержание:</b> 1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 2.Приготовление тушеных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 3. Оформление и отпуск горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, температура подачи. Требования к качеству.	<b>6</b>	<b>3</b>

<b>Тема 7.3:</b> Приготовление и подготовка к реализации запечённых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	2.Приготовление запеченных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 7.4:</b> Приготовление и подготовка к реализации жареных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	2.Приготовление жареных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 7.5:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из котлетной рыбной массы (котлет, биточки).	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	2. Приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 7.6:</b> Приготовление и	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>

подготовка к реализации блюд из котлетной рыбной массы (зраз, тельного).	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	2. Приготовления блюд из рыбной котлетной массы: зраз, тельного.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 7.7:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из котлетной рыбной массы (рулета).	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	2. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: рулета.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>ПМ.02Раздел 8.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		<b>54</b>	
<b>Тема 8.1:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварного, припущенного мяса и мясных продуктов	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из мяса и мясопродуктов.		
	2.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару), припущенных.		



	3. Оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 8.2:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеного мяса и мясных продуктов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из мяса и мясопродуктов.		
	2. Приготовление блюд из тушеного мяса.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 8.3:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из запеченного мяса и мясных продуктов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из мяса и мясопродуктов.		
	2. Приготовление блюд из запечённого мяса.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 8.4:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса и мясных продуктов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из мяса и мясопродуктов.		
	2.Приготовление блюд из жареного мяса и мясопродуктов.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 8.5:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленной и котлетной массы из	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из мяса и мясопродуктов.		

мяса.	2. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы из мяса.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из мяса и мясных продуктов, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 8.6:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика (отварных, припущенных).	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из домашней птицы, дичи, кролика.		
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: (отварных, припущенных).		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи кролика, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 8.7:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика (жареных основным способом, и во фритюре).	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из домашней птицы, дичи, кролика.		
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: (жареных основным способом, и во фритюре).		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи кролика, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 8.8:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика (тушеных, запеченных).	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из домашней птицы, дичи, кролика.		
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: (тушеных, запеченных).		

	3. Оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи кролика, температура подачи. Требования к качеству.		
<b>Тема 8.9:</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленой и котлетной массы домашней птицы.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места повара по приготовлению блюд из домашней птицы, дичи, кролика.		
	2. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы из домашней птицы.		
	3. Оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, температура подачи. Требования к качеству.		

**Виды работ по ПП ПМ.02:**

1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

5.Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

<p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>
Аттестация в форме дифференцированного зачёта.

## **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 рецептов 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 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".
- 8.Качурина Т.А. Кулинария (7-е изд.) (в электронном формате) 2014.
9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария (6-е изд.) (в электронном формате)2016 г, «Академия».
- 10.ЗолинВ.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (13-е изд.) (в электронном формате)2016 г, «Академия».
11. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. ( II-е изд.) (в электронном формате)2016год "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 реализовывается 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 направление 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
<b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих 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"> <li>– выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; <b>Аттестация в форме дифференцированного зачёта:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной

	<p>дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей 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);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>практике.</p>
--	--	------------------



<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul> </li> <li>- 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</li> </ul>	
--	---	--

<p>блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</p>	<p>(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента</li> </ul> </li> </ul>	
---	--	--

<p>ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев</li> <li>– оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике.</p> <p><b>Аттестация в форме дифференцированного зачёта:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка</p>

		защиты отчетов по производственной практике.
<b>ОК02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> </ul>	

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

деятельности		
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	



