

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»



СОГЛАСОВАНО:
Руководитель производства
ИП Черномуров
С.И. Кравченко
«*30*» *августа* 2020г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор КТБПОУ «Зеленогорский
техникум промышленных технологий и
сервиса»
С.П. Родченко
«*30*» *августа* 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ 02

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

г. Зеленогорск, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|-------------|
| 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 8 |
| 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 11 |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 25 |
| 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 28 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупненную группу профессий специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации или переподготовки) и в профессиональной подготовке по профессии рабочих:

33.011 (16675) повар

33.010 (12901) кондитер

33.014 (16672) пекарь

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цели учебной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ 02;
- ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- изучение особенностей строения, состояния, и/или функционирования конкретных технологических процессов;
- освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения и контроля параметров производственных технологических и других процессов;
- принятие участия в конкретном производственном процессе;
- приобретение практических навыков и компетенций в профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах и т.д.

Задачи учебной практики:

Задачами учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.02 при:

- подготовке рабочего места, выборе и безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдении правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов;
- выполнении операций по подготовке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- формировании умений владеть органолептическим способом оценки качества продуктов и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; применять современные технологии при оформлении готовых блюд.

1.3. Форма проведения учебной практики – урочная.

1.4. Место и время проведения учебной практики – учебный кондитерский цех КГБПОУ «Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса», ул. Бортникова 17, г. Зеленогорск, Красноярского края. 4 семестр 2 курса 108 часов.

1.5. Форма контроля дифференцированный зачет.

1.6. Форма отчетности по учебной практике - аттестационный лист.

1.7. Использование часов вариативной части

| № п/п | Дополнительные, знания, умения | №, наименование темы | Кол-во часов | Обоснование включения в программу |
|-------|--|--|--------------|---|
| 1. | Знать: Технологию приготовления супов сложного ассортимента, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента современные методы подачи готовых блюд. Уметь: пользоваться нормативными документами, производить расчеты сырья для супов сложного ассортимента, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента | 2.1. Приготовление и приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента. | 6 | Для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, для обеспечения конкурентоспособности. |
| 2 | Знать: Технологию приготовления | Тема 6.3.Приготовление, | 6 | Для расширения и углубления подготовки, |

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| | <p>блюдо, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья Сибирского региона сложного ассортимента, современные методы подачи готовых блюд.</p> <p>Уметь: пользоваться нормативными документами, производить расчеты сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья Сибирского региона сложного ассортимента, применять современные технологии и методы подачи.</p> | <p>творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы Сибирского региона сложного ассортимента</p> | | <p>определяемой содержанием обязательной (и в вариативной) части, для обеспечения конкурентоспособности в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования.</p> |
| 3 | <p>Знать:</p> <p>Технологию приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов диких животных Сибирского региона сложного ассортимента современные методы подачи готовых блюд.</p> <p>Уметь: пользоваться нормативными документами, производить расчеты сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов диких животных Сибирского региона сложного ассортимента, применять современные технологии и методы подачи.</p> | <p>Тема 7.2. Творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов диких животных Сибирского региона сложного ассортимента</p> | 6 | |

| | | | | |
|---------------|---|--|-----------|--|
| 4 | <p>Знать: Технологию приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи Сибирского региона сложного ассортимента современные методы подачи готовых блюд.</p> <p>Уметь: пользоваться нормативными документами, производить расчеты сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи Сибирского региона сложного ассортимента, применять современные технологии и методы подачи.</p> | Тема 7.4.Творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи Сибирского региона сложного ассортимента | 6 | |
| | <p>Знать: Технологию приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сложного ассортимента кухонь народов мира, современные методы подачи готовых блюд, температуру подачи.</p> <p>Уметь: пользоваться нормативными документами, производить расчеты сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сложного ассортимента кухонь народов мира, применять современные технологии и методы подачи.</p> | Раздел модуля 8.Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сложного ассортимента кухонь народов мира. | 12 | |
| Итого: | | | 36 | |

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

Приобрести профессиональные и общие компетенции:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|------------|--|
| ВД 2 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, |

| | |
|-------|---|
| | ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Структура и содержание учебной практики в части освоения основного вида деятельности (ВД):

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

Общая трудоемкость учебной практики составляет **108** часов.

| Наименование разделов и тем | Виды работ | | Объем часов | Формы контроля |
|--|------------|--|-------------|----------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| МДК02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного | | | 12 | |
| Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 12 | |
| Тема 1.1. Процессы подготовки к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента ПК 2.1-2.8 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10 | 1 | Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе. | 12 | Устный опрос. |
| | 2 | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | |
| | 3 | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | |
| | 4 | Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |

| | | | | |
|--|---|---|-----------|--|
| | 5 | Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. | | |
| | 6 | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | |
| МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сложного ассортимента. | | | 96 | |
| Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента | | | 6 | |
| *Тема 2.1. Приготовление и приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента. ПК 2.1-2.8 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10 | 1 | Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | 6 | Экспертное наблюдение. Задания в тестовой форме. |
| | 2 | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | |
| | 3 | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода супов сложного ассортимента. | | |
| | 4 | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | заказа. | | |
| | 5 | Приготовление, оформление супов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | |
| | 6 | Оценка качества супов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | | |
| Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | | | 6 | |
| Тема 3.1. Приготовление и творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.1-2.8 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10 | 1 | Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | 6 | Устный опрос. Экспертное наблюдение. |
| | 2 | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | |
| | 3 | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих соусов сложного ассортимента | | |
| | 4 | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих соусов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | |
| | 5 | Приготовление, оформление горячих соусов сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, | | |

| | | | | |
|--|---|---|----|--|
| | | полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | |
| | 6 | Оценка качества горячих соусов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | | |
| Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента | | | 18 | |
| Тема 4.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента ПК 2.1-2.8 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10 | 1 | Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | 6 | Экспертное наблюдение. Задания в тестовой форме. |
| | 2 | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | |
| | 3 | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | |
| | 4 | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | |
| | 5 | Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | |
| | 6 | Оценка качества горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | | |

| | | | | |
|---|--|--|----------|--|
| <p>Тема 4.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых сложного ассортимента ПК 2.1-2.8 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p> | <p>1</p> | <p>Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе.</p> | <p>6</p> | |
| <p>2</p> | <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> | | | |
| <p>3</p> | <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | | | |
| <p>4</p> | <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих и гарниров из круп и бобовых сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> | | | |
| <p>5</p> | <p>Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из круп и бобовых сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> | | | |
| <p>6</p> | <p>Оценка качества горячих и гарниров из круп и бобовых сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> | | | |
| <p>Тема 4.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента ПК 2.1-2.8 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p> | <p>1</p> | <p>Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> | <p>6</p> | |
| <p>2</p> | <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> | | | |

| | | | | |
|--|---|--|----|---|
| | 3 | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента | | |
| | 4 | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | |
| | 5 | Приготовление, оформление горячих блюд и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | |
| | 6 | Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | | |
| Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | | | 12 | |
| Тема 5.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. ПК 2.1-2.8 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10 | 1 | Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | 12 | Устный опрос. Экспертное наблюдение. |
| | 2 | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | |
| | 3 | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | |

| | | | | |
|--|----|---|-----------|--|
| | | Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | | |
| | 4 | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | |
| | 5 | Приготовление, оформление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | |
| | 6 | Оценка качества блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | | |
| Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | | | 18 | |
| Тема 6.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента ПК 2.1-2.8 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10 | 1. | Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | 6 | Экспертное наблюдение. Задания в тестовой форме. |
| | 2. | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | |
| | 3. | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | |
| | 4. | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления | | |

| | | | | |
|---|----|---|--|---|
| | | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | |
| | 5. | Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | |
| | 6. | Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | | |
| Тема 6.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента ПК 2.1-2.8 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10 | 1 | Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | Устный опрос. Экспертное наблюдение. |
| | 2 | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | |
| | 3 | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента | | |
| | 4 | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности | | |

| | | | | |
|--|---|---|--|---|
| | | приготовления, особенностей заказа. | | |
| | 5 | Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | |
| | 6 | Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | | |
| *Тема 6.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы Сибирского региона сложного ассортимента ПК 2.1-2.8 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10 | 1 | Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | Экспертное наблюдение. Задания в тестовой форме |
| | 2 | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | |
| | 3 | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы Сибирского региона сложного ассортимента | | |
| | 4 | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы Сибирского региона сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | |
| | 5 | Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, | | |

| | | | | |
|---|----|---|----|---|
| | | закусок из рыбы Сибирского региона сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | |
| | 6 | Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | | |
| Раздел 7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | | | 24 | |
| <p>Тема 7.1. Творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.1-2.8 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p> | 1. | Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | 6 | Устный опрос. Экспертное наблюдение. |
| | 2. | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | |
| | 3. | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. | | |
| | 4. | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | |
| | 5. | Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, с | | |

| | | | | |
|--|----|--|---|--|
| | | учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | |
| | 6. | Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | | |
| <p>*Тема 7.2. Творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов диких животных Сибирского региона сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.1-2.8 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p> | 1 | Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе. | 6 | Экспертное наблюдение. Задания в тестовой форме. |
| | 2 | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | |
| | 3 | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | |
| | 4 | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов диких животных Сибирского региона сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | |
| | 5 | Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов диких животных Сибирского региона сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | |
| | 6 | Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов диких животных Сибирского региона сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | | |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| <p>Тема 7.3.Творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента ПК 2.1-2.8 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p> | 1 | Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | 6 | Устный опрос. Экспертное наблюдение. |
| | 2 | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | |
| | 3 | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | |
| | 4 | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | |
| | 5 | Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | |
| | 6 | Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | | |
| <p>*Тема 7.4.Творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи Сибирского региона сложного ассортимента</p> | 1 | Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники | 6 | Устный опрос. Экспертное наблюдение. |

| | | | | |
|--|---|--|-----------|--|
| ПК 2.1-2.8 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10 | | безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | |
| | 2 | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | |
| | 3 | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи Сибирского региона сложного ассортимента | | |
| | 4 | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи Сибирского региона сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | |
| | 5 | Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок дичи Сибирского региона сложного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | |
| | 6 | Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | | |
| *Раздел 8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сложного ассортимента кухонь народов мира. | | | 12 | |
| *Тема 8.1 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сложного ассортимента кухонь народов мира. | 1 | Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарные правила, режим работы в учебном кулинарном цехе. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | 12 | Экспертное наблюдение. Задания в тестовой форме. |
| | 2 | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных | | |

| | | | | |
|--|---|--|------------|--|
| ПК 2.1-2.8 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10 | | ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | |
| | 3 | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок кухонь народов мира. | | |
| | 4 | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | |
| | 5 | Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, кухонь народов мира с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | |
| | 6 | Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | | |
| Дифференцированный зачет | | | 6 | |
| Итого: | | | 108 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь

Жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

4. 2 Информационное обеспечение обучения перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1 Нормативные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

4.2.2. Основные источники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие. - Москва: Академия, 2016
2. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова. — М.: КноРус, 2018
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. сред. проф. образования. – М.: Академия, 2015

4.2.3. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранатруда.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является дифференцированный зачет, в ходе которого выставляется оценка, которая выставляется экзаменационной комиссией от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от базового предприятия.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки | Система оценивания |
|---|--|--|--------------------------------|
| <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям | <p>Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на производственной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения производственных работ</p> | <p>По пятибалльной системе</p> |

| | | | |
|--|--|--|--------------------------------|
| | <p>регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p> | | |
| <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p> | <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</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 горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам | <p>Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на производственной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения производственных работ</p> | <p>По пятибалльной системе</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования | | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> | <p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на выносактуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам,</p> | | |
|---|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p> | | |
|--|--|--|--|

Критерии оценки практического задания:

5 (*отлично*) ставится за 95-100% правильно выполненной работы;

4 (*хорошо*) ставится за 80-94% правильно выполненной работы;

3 (*удовлетворительно*) ставится за 51-79% правильно выполненной работы;

2 (*неудовлетворительно*) ставится за 0-50% правильно выполненной работы.

5.2. Основные показатели и процедура оценки результата освоения обучающимся общих компетенций

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки | Система оценивания |
|---|--|--|--------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | <p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего</p> | экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ | Да/нет |

| | | | |
|--|---|--|--------|
| | плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности | экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ | Да/нет |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ | Да/нет |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | 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 | экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ | Да/нет |

Формой итоговой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет.

Результат проведения дифференцированного зачета заносится в журнал производственного обучения и в аттестационный лист обучающегося.