

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

«СОГЛАСОВАНО»
Директор
ООО «Восторг» кафе «Вечернее»
Жукова В. Н.
« 30 » августа 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
ГБПОУ ВО «СПК»
Зварич В. Г.
« 30 » августа 2019 г.

ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ
ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Семилуки
2019

Программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023), примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и требованиями стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА
Цикловой
методической комиссией
технологии общественного питания
Протокол № 11
от « 19 » 06 2018 года

Зам.директора по УР [подпись] / Соломина Л.В./
Заведующая УиПП [подпись] / Воропаева Ю.А./

Председатель ЦМК
[подпись] / Корсакова Ю.А.

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза [подпись] / Ретиллова А.А. /
ФИО, должность: ГБПОУ ВО «СПК»

Содержательная экспертиза

[подпись] / Корсакова Ю.А. /
ФИО, должность: ГБПОУ ВО «СПК»

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза

[подпись] / Директор ООО «Ассорт» /
к.б.н. «Мирис» «Мирис» /
ФИО, должность, полное наименование: ООО СПО и/или ВПО



СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной практики	4
1.1 Область применения программы учебной практики	4
1.2 Цели и задачи учебной практики, требования к результатам	4
1.3 Место учебной практики в структуре образовательной программы	6
1.4 Трудоемкость и сроки проведения учебной практики	6
1.5 Места прохождения учебной практики	6
2 Результаты освоения программы учебной практики	7
3 Структура и содержание учебной практики	9
4 Условия реализации программы учебной практики	17
4.1 Требования к проведению учебной практики	17
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению	17
4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики	18
4.4. Информационное обеспечение учебной практики	19
5. Контроль и оценка результатов учебной практики	20
Приложение 1 – Перечень учебно-производственных работ	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – основной образовательной программы) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения обучающимися основного вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», включающей в себя содержательную часть требования к виду деятельности, утвержденными в профессиональном стандарте 33.011 «Повар», а также требования стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам

Основной целью учебной практики является: получение обучающимися первоначального практического опыта при освоении основного вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» посредством формирования соответствующих общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и вида деятельности, предусмотренными профессиональным стандартом 33.011 «Повар».

Задачи учебной практики

Основными задачами учебной практики является приобретение обучающимися умений и получения практического опыта по выполнению следующих видов работ, предусмотренных требованиями примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта 33.011 «Повар», и требований стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»:

- Оценивать наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- Взвешивать продукты, применять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

- Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
- Выбирать, применять, комбинировать методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- Приготавливать, оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- Выбирать с учетом способа приготовления, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
- Оценивать качество готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
- Осуществлять хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
- Порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- Осуществлять хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- Осуществлять разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, осуществлять порционирование, эстетичную упаковку готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- Производить расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- Проводить текущую уборку 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

1.3. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Учебная практика проводится после прохождения междисциплинарных курсов: **МДК. 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в рамках профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.4. Трудоемкость и сроки проведения учебной практики

Учебная практика в рамках профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента проводится концентрировано, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком образовательной программы.

Сроки ее проведения определяются учебным планом, календарным учебным графиком образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Трудоемкость учебной практики составляет 144 академических часа (4 зачетных единицы – 4 недели) и проводится на 3 курсе в 5-м семестре, включая дифференцированный зачет по итогам учебной практики.

1.5. Места прохождения учебной практики

Учебная практика проводится на учебно-производственной базе ГБПОУ ВО «СПК», в лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» ГБПОУ ВО «СПК».

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики в рамках освоения ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является практический опыт выполнения трудовых функций профессионального стандарта 33.011 «Повар», требований стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело» чемпионата, а также практический опыт овладения основным видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», с соответствующими ему **общими компетенциями(ОК):**

Код	Наименование общих компетенций
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 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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

С целью овладения основным видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», и соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения учебной практики в рамках ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента должен:

приобрести практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Раздел практики	Виды работ	Наименование тем учебной практики, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
<p>Раздел 1. Организация приготовления, хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов и отваров</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов и отваров с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление бульонов и отваров с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых бульонов и отваров</p> <p>Хранение готовых бульонов и отваров с учетом температуры подачи</p>	<p>Тема 1.1 Технологический процесс приготовления бульонов и отваров</p>	<p>6</p>
<p>Раздел 2. Организация приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	<p>Тема 2.1 Технологический процесс приготовления заправочных супов разнообразного ассортимента</p>	<p>18</p>

	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления супов разнообразного ассортимента</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов.</p> <p>Расчет стоимости супов</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>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</p>	<p>Тема 2.2 Технологический процесс приготовления супов-пюре разнообразного ассортимента</p>	<p>6</p>
		<p>Тема 2.3 Технологический процесс приготовления молочных, сладких супов разнообразного ассортимента</p>	<p>6</p>
		<p>Тема 2.4 Технологический процесс приготовления холодных, вегетарианских и диетических супов разнообразного ассортимента</p>	<p>6</p>
<p>Раздел 3. Организация приготовления, хранения горячих соусов</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для</p>	<p>Тема 3.1 Технологический процесс приготовления соусов на муке</p>	<p>6</p>

<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление горячих соусов разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых горячих соусов разнообразного ассортимента Хранение готовых горячих соусов разнообразного ассортимента с учетом температуры подачи Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	<p>Тема 3.2 Технологический процесс приготовления яично- масляных соусов, соусов на сливках</p>	<p>6</p>
		<p>Тема 3.3 Технологический процесс приготовления сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов</p>	<p>6</p>
<p>Раздел 4. Организация приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд,</p>	<p>Тема 4.1 Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>12</p>

ассортимента	<p>кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих блюд, и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых горячих блюд, и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Тема 4.2 Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из круп</p>	12
		<p>Тема 4.3 Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых</p>	6
		<p>Тема 4.4 Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из макаронных изделий</p>	6

	<p>(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>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</p>		
<p>Раздел 5. Организация приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление г горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 5.1 Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц</p>	<p>6</p>
		<p>Тема 5.2 Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из творога и сыра</p>	<p>6</p>

	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>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</p>	<p>Тема 5.3 Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки</p>	<p>6</p>
<p>Раздел 6. Организация приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с учетом типа питания, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление г горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>Тема 6.1 Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы</p>	<p>12</p>
		<p>Тема 6.2 Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья</p>	<p>6</p>

	<p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>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 (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>		
<p>Раздел 7. Организация приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	<p>Тема 7.1 Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса</p>	<p>6</p>
		<p>Тема 7.2 Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи и кролика</p>	<p>6</p>

	<p>Приготовление, оформление г горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика. с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты.</p> <p>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</p>		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета ИТОГО:			144 часа, (4 недели)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к проведению учебной практики

4.1.1. Перед началом учебной практики каждый обучающийся должен пройти вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

4.1.2. В первый день учебной практики обучающийся обязан пройти первичный инструктаж по охране труда.

4.1.3. Обучающиеся в период учебной практики обязаны:

- выполнять виды работ, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиенические требования к организации работ

4.1.4. Организация проведения учебной практики возлагается на руководителя учебной практики (мастера производственного обучения) ГБПОУ ВО «СПК».

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная практика реализуется в лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» ГБПОУ ВО «СПК», оснащенной оборудованием и инвентарем:

весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный;

механическое оборудование: блендер ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер; планетарный миксер;

тепловое оборудование: плиты электрические; пароконвектомат; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; машина для вакуумной упаковки

вспомогательное оборудование: стол производственный; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок; термометр; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка»,

Кухонная посуда: набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники, суповые миски

расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, соусники.

4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики

Реализация программы учебной практики осуществляется педагогическими работниками ГБПОУ ВО «СПК», имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников 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.

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

4.4. Информационное обеспечение учебной практики

Печатные издания:

1. Андонова Н. И. , Качурина Т.А. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

2. Каталог пищевого оборудования / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>

3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>

4. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. В ходе учебной практики осуществляется текущий контроль успеваемости обучающихся по пятибалльной системе.

Выполнение обучающимися видов работ, предусмотренных программой учебной практики, оценивается руководителями учебной практики (мастером производственного обучения) после каждого занятия.

Полученная оценка заносится в дневник учебной практики.

5.2. Выполнение обучающимся видов работ в рамках учебной практики, проводимых в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком образовательной программы, ежедневно оценивается руководителями учебной практики (мастером производственного обучения) ГБПОУ ВО «СПК». Полученная оценка заносится в журнал учебной и производственной практики.

5.3. Заведующий учебной и производственной практикой ГБПОУ ВО «СПК» в дни проведения учебной практики осуществляет контроль выполнения программы учебной практики обучающимся (выполнение работ, соблюдение обучающимся правил внутреннего трудового распорядка и охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации работ)

5.4. По итогам учебной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

5.5. В ходе проведения промежуточной аттестации оценивается качество, полнота, правильность, последовательность выполнения обучающимся конкретного вида работы, приобретенный практический опыт в рамках формируемых профессиональных компетенций (ПК 2.1 – ПК 2.8) по основному виду деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Результаты прохождения учебной практики (освоенные компетенции)

ПК	Показатель оценки ПК (с учетом профессионального стандарта 33.011 Повар и стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»)	Формы и методы контроля и оценки
<p>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</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<ul style="list-style-type: none"> – дневник учебной практики – оценка выполненных практических заданий при прохождении учебной практики – дифференцированный зачет по учебной практике – демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении 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; – 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; – 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 (спецодежда, 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) 	<ul style="list-style-type: none"> – дневник учебной практики – оценка выполненных практических заданий при прохождении учебной практики – дифференцированный зачет по учебной практике – демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю
--	---	---

<p>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</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 вынос</p>	
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Определять этапы решения задачи; Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составлять план действия; Определять необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Адаптировать свои методы работы в различных ситуациях (WSR).</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося при выполнении учебно-производственных работ по учебной практике</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи для поиска информации; Определять необходимые источники информации; Планировать процесс поиска; Структурировать получаемую информацию; Выделять наиболее значимое в перечне информации; Оценивать практическую значимость результатов поиска; Оформлять результаты поиска.</p>	
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Применять современную научную профессиональную терминологию; Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p>Брать на себя личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. Объективно оценивать личные качества и свою производительность. (WSR).</p>	
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	

коллегами, руководством, клиентами	Обнаруживать недостатки в определенных процессах и находить пути их решения вместе с командой. Соблюдать правила делового этикета в общении с коллегами и потребителями (WSR).	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. Быть коммуникабельным и гибким в сложных, неординарных, непредвиденных ситуациях (WSR).	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Поддерживать высокие стандарты качества в процессе производства кулинарной продукции, даже в экстремальных ситуациях (WSR).	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Применять различные методы энергосбережения при использовании оборудования при приготовлении кулинарной продукции. Использовать ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд(WSR).	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Использовать современное программное обеспечение. Работать с базовым компьютерным оборудованием (WSR).	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Тематика учебно-производственных работ	Количество часов
Технологический процесс приготовления бульонов и отваров	6
Технологический процесс приготовления заправочных супов: щи, борщи	6
Технологический процесс приготовления заправочных супов: рассольники, солянки	6
Технологический процесс приготовления заправочных супов: супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями	
Технологический процесс приготовления супов-пюре разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления молочных, сладких супов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления холодных, вегетарианских и диетических супов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления соусов на муке	6
Технологический процесс приготовления яично- масляных соусов, соусов на сливках	6
Технологический процесс приготовления сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей и грибов	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из круп: каши рассыпчатые, вязкие, жидкие	6
Технологический процесс приготовления кулинарных изделий из круп: крупеник, запеканки, пудинги	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из макаронных изделий	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога и сыра	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из отварной, жареной, тушеной, запеченной рыбы	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой рыбной массы	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сыра	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи и кролика	6