

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Бурятия
«Республиканский межотраслевой техникум»

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАННО	УТВЕРЖДАЮ
На заседании МС	Зам директора по УПР	Директор ГАПОУ РБ «РМТ»
Председатель МС	Рябова И.Г. <u>Рябова</u>	Сибиряков Ю.П. <u>Сибиряков</u>
Ивакина Н. В. <u>Ивакина</u>	От «15» 08 2024	От «15» 08 2024
Протокол 15 от «08» 2024		

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

с. Новоильинск
2024 год

Рабочая программа учебной и производственной практики по профессиональному модулю разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **43.01.09 «Повар, кондитер»**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»

Разработчики:

Лебедева Наталия Викторовна – мастер производственного обучения

Рекомендовано методическим объединением преподавателей специальных дисциплин ГАПОУ РБ РМТ

Председатель МО: Павлова А.В. _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 «Повар, кондитер»**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программе повышения квалификации и переподготовки, профессиональной подготовке работников в области

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

Уметь:

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

-обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

-своевременно оформлять заявку на склад

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)

-нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

-правила утилизации отходов

-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;

-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;

-правила оформления заявок на склад;

-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной и производственной практики профессионального модуля:

всего – 396 часа, в том числе:

Учебная практика – 180 часов

Производственная практика – 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной и производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общих (ОК) компетенциями:

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4..	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применить стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и подтверждения необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (практики)	Практика	
			Учебная практика	Производственная
1	2	3	4	5
ПК 2.1-1.8	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			-
	Учебная практика, часов	180	180	-
	Производственная практика, часов	216		216
	Всего:	396	180	216

3.2.1.Содержание обучения учебной практики профессионального модуля

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

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	Кол-во часов по ПМ	Наименования тем учебной практики	Виды работ	Кол-во часов по темам	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
ПК 2.1-2.8	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
ПК 2.1	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180	Организация и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению по приготовлению горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента	6	3

ПК 2.1-2.8	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Приготовление, подготовка к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента; Бульон костный, Бульон из птицы, Бульон рыбный.	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов; щей, борщей разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации щей, борщей разнообразного ассортимента; Щи из свежей капусты с картофелем, Борщ с капустой с картофелем	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов; рассольников, солянок разнообразного ассортимента.	Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации рассольников, солянок разнообразного ассортимента; Рассольник ленинградский, Солянка домашняя.	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов; овощных, картофельных супов, супов из круп бобовых и макаронных изделий	Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации, овощных, картофельных супов, супов из круп бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента; Суп из овощей, Суп полевой, Суп картофельный с макаронными изделиями.	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, сладких разнообразного ассортимента	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента; Суп- пюре из кабачков или тыквы, Суп- пюре из свежих плодов и ягод,	6	3

			Приготовление, подготовка к реализации диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента; Суп гороховый вегетарианский, Рисовый суп с яйцом.	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации региональных супов разнообразного ассортимента	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации региональных супов разнообразного ассортимента; Бухлер, Суп из баранины с домашней лапшой.	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации красного, белого, молочного основных соусов и их производных разнообразного ассортимента; Соус красный основной, Соус белый основной, Соус молочный,	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации молочных соусов	Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов производных разнообразного ассортимента; Соус Польский, Соус Голландский со сливками, Соус земляничный или малиновый или вишневый, Соус Бешамель	6	3

			Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из овощей разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовка к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; Перец фаршированный с овощами, Овощной Гротен хранения	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации гарниров из овощей разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовка к реализации гарниров из овощей разнообразного ассортимента; Картофельное пюре, Капуста тащенная.	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из грибов разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовка к реализации блюд, закусок из грибов разнообразного ассортимента; Икра грибная, Грибы в сметанном соусе.	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовка к реализации блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; Рис отварной; Бобовые в соусе.	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовка к реализации блюд и гарниров макаронных изделий разнообразного ассортимента; Макаронные изделия отварные, Макароны запеченные с сыром	6	3

			Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц разнообразного ассортимента.	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд из яиц, разнообразного ассортимента; Яйца вареные, Яичница – глазунья, Омлет с луком.	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд творога, сыра разнообразного ассортимента.	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; Сырники из творога, Вареники ленивые отварные, Сырное лепешки.	6	3
			Приготовление подготовки к реализации блюд из пресного теста разнообразного ассортимента	Приготовление подготовки к реализации блюд из пресного теста разнообразного ассортимента Позы отварные, Чебуреки.	6	3
			Приготовление подготовки к реализации блюд из дрожжевого теста разнообразного ассортимента	-Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд из дрожжевого теста, разнообразного ассортимента; Блины, Порожки печеные из дрожжевого теста	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд, закусок из рыбы разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента; Рыба (филе) отварная, Рыба (филе) припущенная. Рыба жареная	6	3

				Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, закусок из жаренной рыбы во фритюре, тушенной, запеченной рыбы разнообразного ассортимента; Рыба, жареная во фритюре, Рыба, тащенная в томате с овощами Рыба запеченная с картофелем по –русски.	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд, из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента;	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента; Рыбное тельное; Кнели в соусе	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд, закусок из нерыбного водного сырья	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд закусок из нерыбного водного сырья; Креветки запеченные под соусом; Кальмары тушеные в сметане.	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок мяса говядины баранины, свинины, разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из отварного и припущенного мяса говядины баранины, свинины разнообразного ассортимента; Котлеты натуральные паровые; Мясо отварное	6	3

				Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из жаренного мяса крупными, мелкими и порционными кусками разнообразного ассортимента; Поджарка;Бифштекс.	6	3
				Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из тушеного, запеченного мяса разнообразного ассортимента: Жаркое по домашнему; Мясо запеченное с сыром;	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из натурально рубленной массы говядины баранины, свинины, разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленной массы говядины, баранины, свинины,разнообразного ассортимента; Бифштекс рубленный; Зразы рубленные.	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из котлетной и кнельной массы говядины баранины, свинины разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы говядины, баранины, свинины разнообразного ассортимента; Котлеты домашние; Тефтели с рисом	6	3

			Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из натурально рубленной массы, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленной массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; Зразы рубленные Котлеты по -киевски	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из котлетной и кнельной массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; Тефтели; Кнели из кур	6	3

**3.2.2. Содержание обучения производственной практики профессионального модуля
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	Кол-во часов по ПМ	Наименования тем производственной практики	Виды работ	Кол-во часов по темам	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
ПК 2.1-2.8	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216				
ПК 1.1-1.2	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного		Организация и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Знакомство с организацией. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	6	3

	ассортимента					
				Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению по приготовлению горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента	6	3

ПК 2.1-2.8	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Приготовление, подготовка к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента; Бульон костный, Бульон из птицы, Бульон рыбный.	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов; щей, борщей разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации щей, борщей разнообразного ассортимента; Щи из свежей капусты с картофелем, Борщ с капустой с картофелем	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов; рассольников, солянок разнообразного ассортимента.	Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации рассольников, солянок разнообразного ассортимента; Рассольник ленинградский, Солянка домашняя.	6	3

			Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов; овощных, картофельных супов, супов из круп бобовых и макаронных изделий	Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации, овощных, картофельных супов, супов из круп бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента; Суп из овощей, Суп полевой, Суп картофельный с макаронными изделиями.	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации молочных супов разнообразного ассортимента.	Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации, овощных, картофельных супов, супов из круп бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента; Суп молочный с крупой; Суп молочный с клецками.	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, сладких разнообразного ассортимента	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента; Суп- пюре из кабачков или тыквы, Суп- пюре из свежих плодов и ягод,	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента; Суп гороховый вегетарианский, Рисовый суп с яйцом.	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации региональных супов разнообразного ассортимента	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации региональных супов разнообразного ассортимента; Бухлер, Суп из баранины с домашней лапшой.	6	3

			Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации красного, белого, молочного основных соусов и их производных разнообразного ассортимента; Соус красный основной, Соус белый основной, Соус молочный,	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации молочных соусов	Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации молочных соусов производных разнообразного ассортимента; Соус молочный(для подачи к блюдам); Соус молочный (для запекания овощей,рыбы,мяса) Соус молочный (для фарширования)	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, фруктово-ягодных, региональных соусов	Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов производных разнообразного ассортимента; Соус Польский, Соус Голландский со сливками, Соус земляничный или малиновый или вишневый, Соус Бешамель	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из овощей разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовка к реализации блюд из овощей разнообразного ассортимента; Перец фаршированный с овощами, Рагу из овощей; Оладьи из кабачков	6	3

			Приготовление, подготовка к реализации гарниров из овощей разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовка к реализации гарниров из овощей разнообразного ассортимента; Картофельное пюре, Капуста тащенная.	6	3
			Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из грибов разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовка к реализации блюд, закусок из грибов разнообразного ассортимента; Икра грибная, Грибы в сметанном соусе.	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовка к реализации блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; Каша манная; Бобовые в соусе.	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации гарниров из круп, бобовых разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовка к реализации гарниров из круп, бобовых разнообразного ассортимента; Рис отварной; Гречка отварная.	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовка к реализации блюд и гарниров макаронных изделий разнообразного ассортимента; Макаронные изделия отварные, Макаронны запеченные с сыром.	6	3

			Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц разнообразного ассортимента.	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд из яиц, разнообразного ассортимента; Яйца вареные, Яичница – глазунья, Омлет с луком.	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд творога, сыра разнообразного ассортимента.	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; Сырники из творога, Вареники ленивые отварные, Сырное лепешки.	6	3
			Приготовление подготовки к реализации блюд из пресного теста разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд из пресного теста разнообразного ассортимента: Позы отварные, Чебуреки.	6	3
			Приготовление подготовки к реализации блюд из дрожжевого теста разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд из дрожжевого теста, разнообразного ассортимента; Блины, Порожки печеные из дрожжевого теста.	6	3

			Приготовление и подготовка к реализации блюд, закусок из рыбы разнообразного ассортимента,	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента; Рыба (филе) отварная, Рыба (филе) припущенная. Рыба жареная	6	3
				Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, закусок из жареной рыбы во фритюре, тушенной, запеченной рыбы разнообразного ассортимента; Рыба, жареная во фритюре, Рыба, тащенная в томате с овощами Рыба запеченная с картофелем по –русски	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд, из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента;	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента; Рыбное тельное; Кнели в соусе	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд, закусок из нерыбного водного сыря	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд закусок из нерыбного водного сыря; Креветки запеченные под соусом; Кальмары тушеные в сметане.	6	3

			Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок мяса говядины баранины, свинины, разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из отварного и припущенного мяса говядины баранины, свинины разнообразного ассортимента; Котлеты натуральные паровые; Мясо отварное	6	3
				Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из жаренного мяса крупными, мелкими и порционными кусками разнообразного ассортимента; Поджарка;Бифштекс.	6	3
				Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из тушеного мяса разнообразного ассортимента: Гуляш; Жаркое по домашнему.	6	3
				Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из запеченного мяса разнообразного ассортимента: Мясо запеченное с сыром; Запеканка картофельная с мясом.	6	3

			Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из натурально рубленной массы говядины баранины, свинины, разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленной массы говядины, баранины, свинины, разнообразного ассортимента; Бифштекс рубленный; Зразы рубленные.	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из котлетной и кнельной массы говядины баранины, свинины разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы говядины, баранины, свинины разнообразного ассортимента; Котлеты домашние; Тефтели с рисом.	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок мяса домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из отварной птицы и дичи разнообразного ассортимента; Птица или дичь в соусе красном с экстрактом. Рагу из птицы, дичи, кролика	6	3
			Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из натурально рубленной массы, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленной массы говядины, баранины, свинины, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; Зразы рубленные Котлеты по -киевски	6	3

			Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из котлетной и кнельной массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; Тефтели; Кнели из кур	6	3
--	--	--	---	--	---	---

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа профессионального модуля реализуется в «Учебном кулинарном цехе» :

Учебный кулинарный цех:

Мебель:

№	Наименование	Кол-во
1.	Стол компьютерный	1
2.	Стол письменный	1
3.	Стулья ученические	15
4.	Выставочная витрина	1
5.	Доска 3-х створчатая	1
6.	Стул мягкий	4
7.	Шкаф плательный	1
8.	Шкаф книжный	1

Учебно-производственное оборудование:

№	Наименование оборудования	Модель	Техническая характеристика	Кол-во
1	Стол производственный	РПС-10/6-430	1000*600*870 Материал: столешница – нерж. Сталь, каркас – уголок окрашенный порошковым напылением, с решеткой.	10
2	Стол производственный		1200*600*870 Материал: столешница – нерж. Сталь, каркас – уголок окрашенный порошковым напылением, с решеткой.	8
3	Стол производственный			1
4	Стол производственный кондитерский		СОК-12/8	1
5	Тележка «Шпилька»		ТШ 2-1/12Н	1
6	Ванна моечная 2 секционная	ВМ-2/630	1260*630*870, емкость сварная, нержавейка глубиной 400	1
7	Раковина моечная			2
8	Раковина моечная		емкость сварная, нержавейка	6
9	Весы электронные	ВЕ 15 ТЕ	15 кг.	1
10	Весы циферблатные			1
11	Рукосушитель, автомат	Оптим М-99	25,5*14*30, 1,6 кВт, 220 В, металл эмалир.	1
12	Шкаф нейтральный разборный	ШД – 12/6Н	1200*600*1850, 4 полки, двери распашные, полностью нерж. сталь.	1
13	Стол со створками нейтральный		Двери – купе. Полностью нерж. Сталь.	1
14	Универсальная	УКМ –	Включает в себя: мясорубка – 180 кг.ч,	1

	кухонная машина полный комплект	ПК	овощерезка – протирка 200-350 кг.ч, перемешиватель – бак 25 л., кремовзбивалка, просеиватель – 230 кг.ч, рыхлитель, механизм для измельчения сухарей и специй – 15 кг.ч., подставка. 380 В., 1,1 кВт.	
15	Плита электрическая с духовкой (нерж.)	ПЭ – 0,36 Ш/ПЭ- 0,36ШП	4-х конфорки, с жарочным шкафом, 380 В. Габариты 1000*800*850	1
16	Плита индукционная			6
17	Пароварочно – конвективный аппарат	ПКА6- 1/2П		1
18	Зонт вытяжной		ЗВ-10/8Н	1
19	Тестомес для дрожжевого теста	МТМ – 65 МНА	Объем дежи – 60, 260 кг.ч., время замеса 6 мин., 380 В., 1,1 кВт, габариты 750*540*1165	1
20	Шкаф пекарный	ШПЭСМ - 3	3-х ярусный, 15,6 кВт., 1040*1200*1500	1
21	Микромельница для сахарной пудры, специй	10 - ММ	Молотковая, до 400 кг в час, 5,5 кВт.,	1
22	Фритюрница	ЕФ 4+4L	2 Ванны объемом по 4 литра, корпус и емкости из нержавеющей стали, защита тэна от холостого хода и перегрева, разогрев от 60 до 190 ,4 кВт., 220 В.	1
23	Рисоварка	На 10 л.		1
24	Слайсер			1
25	Холодильник DEXP			3

№	Наименование оборудования	Кол- во
26.	Электрический миксер (ручной)	1
27.	Электрический миксер настольный	1
28.	Микроволновая печь	1
29.	Холодильный шкаф	1
30.	Мясорубка	1

Посуда, инвентарь:

№	Наименование
1.	Кастрюли
2.	Сковороды
3.	Формы для выпечки бисквитов
4.	Формы для выпечки пирожных «корзиночка»
5.	Формы для выпечки силиконовые
5.	Кондитерские наконечники

6.	Кондитерские выемки
7.	Ножи
8.	Доски разделочные
9.	Миски
10.	Блюда, тарелки разные
11.	Стаканы
12.	Скалки
13.	Веселки
14.	Лопатки
15.	Тазы
16.	Мелкий инвентарь (нож для открывания консервов, ситечки,)
17.	Набор для карвинга с обучающей программой

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

Основные источники:

1. И.Г. Мельчикова Е.О. Мурадова Н.Н. Рамзаева. Кулинария М.: Альфа –н ИНФРА –М , 2017
1. Л.Г. Шатун Повар Учебное пособие «Данилов и К» , 2017
2. Л.А. Радченко «Организация производства и обслуживания на производстве общественного питания» М .: КРОНУС, 2018
3. М.П. Могильный Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания(культура питания , правила , рекомендации): Учебное пособие, 2017.
4. О.В Пасько, Н.В. Бураковская Технология продукции общественного питания за рубежом. Учебное пособие, 2016.
5. О.В. Пасько , О.В. Автюхова Технология продукции общественного питания лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО, 2017.

Дополнительные источники:

6. А.Т. Васюкова Справочник повара Учебное пособие «Данилов и К», 2016 г
7. М.П. Могильный Сборник рецептур блюд на производстве общественного питания ТОМ 1– М.: ДеЛи, 2016.
8. М.П. Могильный Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд на

производстве общественного питания ТОМ 2– М.: ДеЛи, 2016.

9. Г.С. Сологубова Организация обслуживания на организациях общественного питания. Учебник для СПО, 2017
10. Н.А. Анфимова Кулинария. Учебник , 2016.
11. И.А. Солдатенкова Кулинарное приготовление пищи и контрольное качество блюд. Учебник, Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. 2017
12. Н.И Дубровская приготовление супов и соусов. Практикум. Учебное пособие, 2017.
13. Т.А. Качурина Приготовление блюд из рыбы. Учебник М.: Академия 2016.
14. Т.Ю. Шитякова Приготовление блюд и гарниров ,бобовых и макаронных изделий , яиц, творога, теста, Учебник, 2017.

Периодические издания:

1. Газета «Наша кухня»
2. Журнал «Питание и общество»
3. Журнал «Лучшие рецепты»
4. Журнал «Хозяюшка»

Интернет-ресурсы:

1. Повар.ру http://povar.ru/list/goryachie_bliuda/
2. Вторые горячие блюда - 5966 домашних вкусных рецептов приготовления
<https://1000.menu/catalog/vtoroe-bludo>

3.4. Общие требования к организации учебной и производственной практики

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике является освоение полного курса МДК «**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» и учебной практики профессионального модуля.

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Мастера учебной практики: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональны е компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильный 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; - правильный выбор при использовании 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 горячих блюд 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 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам;</i></p>

<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления бульонов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (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); 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</i></p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке; - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом - оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие температуры подачи виду блюда; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - корректное использование цветных разделочных досок; - отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (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); 	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>

<p>Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке; - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом - оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие температуры подачи виду блюда; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (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);</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</i></p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке; - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом - оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие температуры подачи виду блюда; 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие времени выполнения работ нормативам; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (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);</p>	
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке; - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом - оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие температуры подачи виду блюда; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (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);</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</i></p>

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. - соответствие процессов инструкциям, регламентам; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке; - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие температуры подачи виду блюда; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (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).</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</i></p>
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - соответствие анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - соответствие определения потребности в информации; - эффективность поиска; - соответствие определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> -оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - соответствие анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <p>соответствие интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии
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.
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- соответствие применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- достаточность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - соответствие применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точное обоснование и объяснение своих действий (текущие и планируемые); правильность написания простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы

