***Рабочая программа учебной практики***

*по профессии*

**43.01.09 Повар, кондитер***срок обучения 3 года 10 месяцев*

2020г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитери предназначена для реализации в группах обучающихся профессии (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер

**Организация-разработчик:***ГАПОУ БТОТиС*

**Разработчик:** *Казулина А.В., мастер п\о ГАПОУБТОТиС*

Рабочая программа одобрена ЦК профессионального блока ГАПОУ БТОТиС протокол № 1 от «31» августа 2020г.

**СОДЕРЖАНИЕстр**

**1.ПАСПОРТ  РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ….............................................................................……………...4**

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ........................................................................................................6**

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ………..................................................................................………9**

**4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ……………………………………………………….……….…20**

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ……..…………………………22**

**1. ПАСПОРТ  РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ   
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09Повар, кондитер** в части освоения квалификации: Повар, кондитери основных  видов профессиональной деятельности (ВПД):

-приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

-приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

-приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

-приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

-приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа учебной практики может быть использована в профессиональной подготовке по профессии**43.01.09Повар**,**кондитер**повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи учебной практики:**  формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии ППКРС, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

**Требования к результатам освоения учебной практики.**  
В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь**:

|  |  |
| --- | --- |
| **ВПД** | **Требования к умениям** |
| приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.  Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  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, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.  Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;  Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.  Включать и подготавливать к работе 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, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.  Рационально организовывать рабочее место сучётом стандартов чистоты. |
| приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.  Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду , сырьё, материалы в соответствии и регламентами, стандартами чистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.  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 соответветствии со стандартами чистоты.  Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.  Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.  Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Приготавливать 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, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Рационально организовывать рабочее место с учётом стандартов чистоты.  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с  технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов,  отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с  нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,  необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.Выбирать, применять, комбинировать методы приготовлениябульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,  особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов  приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменениемвыхода бульонов, отваров, супов. Определять степень готовности бульонов, отваров, супов. Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной  консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов.  Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе  приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе  приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении  бульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,производственныйинвентарь, инструменты, посуду.Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и  горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов  на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования  ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные  бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой  продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие  супы на вынос и для транспортирования.  Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.  Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов.  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств  используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований  рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов.  Определять степень готовности соусов.  Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском.  Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов,  соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании(комплектовании).  Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.  Рассчитывать стоимость горячих соусов.  Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов.  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с  технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных  изделий в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных, свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Подбирать соусы.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм  взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и  макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,  производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных  изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой  продукции.  Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании(комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовые горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом  требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных  изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с  учетом требований к безопасности готовой продукции;  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов,  круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования.  Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых  и макаронных изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с  технологическими требованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания,  вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности.  приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать  продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Доводить блюд из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Подбирать, соусы, элементы оформления.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности,приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с  основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,  производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески  оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением  требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные.  блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасностиготовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюд из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.  Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с  технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного  сырья в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья.  Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.  Подбирать гарниры, соусы.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из  рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм  взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного  водного сырья специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,  производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед  отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного  сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировани(комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по  безопасности, соблюдением режимов хранения.  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с  технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования.  Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих  блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,  дичи, кролика  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов иполуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности  приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктовдомашней птицы, дичи, кролика.  Подбирать гарниры, соусы.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе  приготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе  приготовлениягорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом нормвзаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности,приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с  основными продуктами.Выбирать в соответствии со способом приготовления,  безопасно использовать технологическое оборудование,  производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.  Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,дичи, кролика на раздаче.  Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячиеблюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетомрационального использования ресурсов, соблюдением требованийпо безопасности готовой продукции.  Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусокиз мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при ихпорционировании (комплектовании).  Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда,  кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к  безопасности пищевых продуктов.  Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные  блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований побезопасности, соблюдением режимов хранения.  Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда,  кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к  безопасности готовой продукции.  Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетичноупаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски навынос и для транспортирования.  Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий,закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,кролика.  Поддерживать визуальный контакт с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в  выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,  мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. |
| приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами  чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительнымоборудованием.  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.Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря,  Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне поприготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 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, охран Выбирать, подготавливать материалы, посуду,оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. |
| приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. Выбирать оборудование, производственный инвентарь инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 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, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.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. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. Оценивать наличие, подбирать в соответствии стехнологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, довкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование производственный инвентарь, инструменты, посуду. Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов. Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешатьпроблемы в рамках своей компетенции. Выбирать, рационально размещать на рабочем местеоборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным  оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить ираскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.  Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,  травмоопасных частей технологического оборудования.  Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, Выбирать оборудование, производственный инвентарь,  инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне поприготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,  весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной  безопасности, охраны трудаВыбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд,  десертов.  Рационально организовывать рабочее место с учетом  стандартов чистоты, разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать иадаптировать рецептуры холодных и горячих напитковв соответствии с изменением спроса, с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и  рациональное использование сырья, продуктов и материалов сучетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим  требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест,  технологического оборудования, производственного инвентаря,  инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии синструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы  приготовления, творческого оформления и подачи холодных игорячих напитков;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости  основного сырья и дополнительных ингредиентов, примененияароматических веществ;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на  вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой  продукции. |
| приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствиис инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочемместе кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами,стандартами чистоты;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническуюдокументацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и впосудомоечной машине, чистить и  раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь всоответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,травмоопасных частей технологического оборудования;  - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды,инвентаря, инструментов;выбирать оборудование, производственный инвентарь,инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;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, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки,  хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, проверять органолептическим способомкачество, 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, подбирать в соответствии с технологическими требованиями,  оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления отделочныхполуфабрикатов с соблюдением требований по безопасностипродукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочныхполуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовленияотделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты  промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки,фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;выбирать, применять комбинировать различные методы  приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:  - готовить желе;  - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки,термостабильные начинки и пр.;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарнымпеском до загустения;  - варить сахарный сироп для промочки изделий;  - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для  приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);  - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;  - готовить жженый сахар;  - готовить посыпки;  - готовить помаду, глазури;  - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;  доводить до вкуса, требуемой консистенции;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требованийпо безопасности готовой продукции;  организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.подбирать в соответствии с технологическими требованиями,оценка качества и безопасности основных продуктов и  дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовленияхлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований побезопасностипродукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в составхлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовленияхлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способыприготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - подготавливать продукты;  - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарнымспособом вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, фарши;  - подготавливать отделочные полуфабрикаты;  - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;  - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку  готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;  - проводить оформление хлебобулочных изделий;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба передотпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать) с учетом рационального  использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость ,вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба  разнообразного ассортимента; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и  дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления мучных  кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных  кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления  мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы  приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - подготавливать продукты;  - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки,  отделочные полуфабрикаты;  - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;  - проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности.готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий  с учетом требований по безопасности готовой продукции ;выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;  безналичные платежи; составлять отчет по платежам;поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.подбирать в соответствии с технологическими требованиями,  оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности  продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с  нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:  - подготавливать продукты;  - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное  вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливать начинки, кремы,  отделочные полуфабрикаты;  - проводить формование рулетов из бисквитного  полуфабриката;  - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствиисо способом приготовления;  Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рациональногоиспользования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом  требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов; рассчитывать стоимость,вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразногоассортимента;  пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату наличными деньгами;  принимать и оформлять; безналичные платежи;  составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции. |

 **1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:**  
**Всего -  720 часов**, в том числе:  
В рамках освоения ПМ 01. –   72 часа;  
В рамках освоения ПМ 02. –   216 часа;

В рамках освоения ПМ 03. –   108 часов;  
В рамках освоения ПМ 04. –   144часа;   
В рамках освоения ПМ 05. –   180 часов.

Вариативная часть программы (180 часов) используется для углубления и расширения тем учебной программы, для формированиядополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, возможностями продолжения образования и требованиями, предъявляемыми к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR) и WorldSkillsInternational (WSI) по компетенциям профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер и распределена следующим образом (*утверждено решением Педсовета ГАПОУ БТОТиС, протокол №6 от 23.03.2020г*. и заседанием круглого стола с участием работодателей и с учетом их мнения).

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙПРАКТИКИ.**

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными и общими компетенциями:

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для  
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **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. |

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализациихолодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразногоассортимента

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,  кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к  реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к  реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к  реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

|  |  |
| --- | --- |
| **ОК 1-8Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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 реализовывать 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 учётом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информацию технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙПРАКТИКИ

**3.1. Тематический план учебнойпрактики**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курс | | Семестр | Код и наименования профессиональных модулей | Количество  часов по УП | Количество  часов по ПП | Промежуточная аттестация |
| *I* | | 1 | ПМ 01 | - | - | - |
| 2 | ПМ 01 | 72 | 72 | Экзамен |
| ***Итого за I курс*** | | | | **72** | **72** |  |
| *II* | | 3 | ПМ03 | - | - | - |
| 4 | ПМ03 | 108 | 144 | Экзамен |
| ***Итого за II курс*** | | | | **108** | **144** |  |
| *III* | 5 | | ПМ 04 | 48 | - | - |
| 6 | | 96 | 252 | Экзамен |
| 5 | | ПМ 02 | 48 | - | - |
| 6 | | 96 | - | - |
| ***Итого за III курс*** | | | | **288** | **252** |  |
| *IV* | 7 | | ПМ 02 | 72 | 180 | - |
| 8 | | - | 144 | Экзамен |
| 7 | | ПМ 05 | 72 | - | - |
| 8 | | 108 | 288 | Экзамен |
| ***Итого за IV курс*** | | | | **252** | **612** |  |
| **Итого за весь период обучения** | | | | **720** | **1080** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование  профессиональных  модулей и тем  учебной практики | | Содержание учебных занятий | Объем  часов | Уровень  освоения | |
| ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | | | |
| Виды работ: | | | **72** |  | |
| **1** | **Оценивать** наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ  органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также  соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных  полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы,  дичи, кролика перед обработкой. | Подготовка сырья к производству. Определение качества годности.Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей.Нарезка, кулинарное использование, подготовка к фаршированию. Оценка качества обработанных овощей. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий.Охлаждение, замораживание обработанных овощей. | 6 | 3 | |
| **2** | **Обрабатывать** различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов  традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации  отходов при обработке сырья. | Подготовка сырья к производству. Определение качества годности овощей и грибов,инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. Нарезка, кулинарное использование. Оценка качества обработанных овощей и грибов. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий. Охлаждение, замораживание обработанных овощей и грибов. | 6 | 3 | |
| **3** | **Размораживать** мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства,  нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую,  бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). | Подготовка сырья к производству. Приготовление по технологическим картам на производстве, оформление и подача. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| **4** | **Размораживать**, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты,  домашнюю птицу, дичь, кролика.  Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. | Подготовка сырья к производству. Приготовление по технологическим картам на производстве, оформление и подача. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.  Подготовка сырья к производству. Приготовление по технологическим картам на производстве, оформление и подача. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения | 6 | 3 | |
| 5 | **Готовить** полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле,во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы  плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски изразличных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной  котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). | Подготовка сырья к производству. Приготовление по технологическим картам на производстве, оформление и подача. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 6 | **Готовить** полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. | Подготовка сырья к производству. Приготовление по технологическим картам на производстве, оформление и подача. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 7 | Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. | Подготовка сырья к производству. Приготовление по технологическим картам на производстве, оформление и подача. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 8 | Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированиютрадиционные  виды овощей, плодов и грибов. | Подготовка сырья к производству. Приготовление по технологическим картам на производстве, оформление и подача. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 9 | Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. | Подготовка сырья к производству, выбор оборудования, инвентаря, инструментов используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 10 | Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,кролика органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса,  мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | Подготовка сырья к производству, выбор оборудования, инвентаря, инструментов используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика , овощей и грибов, рыбных продуктов. Приготовление готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 11 | Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять  излишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в  охлажденном и замороженном виде. | Подготовка сырья к производству. Обработка овощей и грибов. Приготовление по технологическим картам на производстве, оформление и подача. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 12 | Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость  продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | Подготовка сырья к производству. Обработка рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы дичи, кролика полуфабрикатов из них., Приготовление по технологическим картам на производстве, оформление и подача. Упаковка готовой продукции к на вынос и для транспортирования соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**.** | | | | | |
| Виды работ: | | | **216** |  | |
| 1 | Оценка наличия, выбор в соответствии стехнологическими требованиями, оценка качества и безопасности основныхпродуктов и ополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии стребованиями санитарных правил. | Приготовление, оформление и подача горячих блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. | 6 | 3 | |
| 2 | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,  закусок. | Приготовление, оформление и подача горячих блюд,кулинарных изделий, закусок. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. | 6 | 3 | |
| 3 | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.. | Приготовление, оформление и подача горячих блюд,кулинарных изделий, закусок. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Проверка продуктов на качество и на количество в соответствии с накладной. | 6 | 3 | |
| 1. 4 | Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным  продуктом. | Приготовление, оформление и подача горячих блюд,кулинарных изделий, закусок. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Приготовление пряностей, приправ, добавление специй в готовую продукцию. | 6 | 3 | |
| 5 | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | Приготовление горячих блюд с изменением закладки продуктов, их взаимозаменяемостью. | 6 | 3 | |
| 6 | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности   1. приготовления, особенностей заказа. | Приготовление супов, горячих блюд с применением комбинированных методов.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 1. 7 | Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе  региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов  чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | Приготовление супов, горячих блюд . закусок разнообразного ассортимента.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 24 | 3 | |
| 8 | *Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе национальной кухни (европейская кухня), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.* | *Приготовление супов, горячих блюд . закусок разнообразного ассортимента.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | *24* | 3 | |
| 9 | *Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе национальной кухни (восточной кухни), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.* | *Приготовление супов, горячих блюд . закусок разнообразного ассортимента.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | *24* | 3 | |
| 10 | *Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе национальной кухни (южно-азиатской кухни), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.* | *Приготовление супов, горячих блюд . закусок разнообразного ассортимента.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | *24* | 3 | |
| 11 | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного  инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | Приготовление супов, горячих блюд . закусок разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению и на вынос. | 6 | 3 | |
| 12 | Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. | Приготовление горячих блюд . кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 | |
| 13 | Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | Приготовление горячих блюд . кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 14 | Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок  для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований побезопасности готовой продукции. | Приготовление супов, горячих блюд . закусок разнообразного ассортимента. Оформление и подача с соблюдением выхода порций.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 | |
| 15 | Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к  безопасности пищевых продуктов. | Приготовление готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов. Их охлаждение и замораживание. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 16 | Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований побезопасности, соблюдения режимов хранения. | Приготовление готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов. Их охлаждение и замораживание. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 17 | Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасностиготовой продукции. | Приготовление готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов. Их охлаждение и замораживание. Разогрев охлаждённых, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий с соблюдением требований к безопасности готовой продукции. | 6 | 3 | |
| 18 | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячихблюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. | Приготовление готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов. Их комплектование, упаковка готовых блюд и закусок на вынос и для транспортировки. | 6 | 3 | |
| 19 | Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | Приготовление готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов. Расчёт стоимости. Консультирование при выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 6 | 3 | |
| 20 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске  с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | Приготовление готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов. Размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья в соответствии с инструкциями. | 6 | 3 | |
| 21 | 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. | Приготовление готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов. Размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья в соответствии с инструкциями. | 6 | 3 | |
| 22 | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручную и в спосудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного  инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | Проведение уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями. | 6 | 3 | |
| ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализациихолодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента. | | | | | |
| Виды работ: | | | **108** |  | |
| 1. 1 | Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. | Приготовление холодных блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 | |
| 1. 2 | Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями | Подготовка рабочего места повара, подбор инвентаря и оборудования. Подготовка сырья к производству. Взвешивание, измерение, нарезка продуктов. Приготовление готовых блюд Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. | 18 |  | |
| 3 | Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. | Подготовка рабочего местаповара, подбор инвентаря и оборудования. Подготовка сырья к производству. Взвешивание, измерение, нарезка продуктов. Приготовление готовых блюд Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. | 6 | 3 | |
| 4 | *Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.* | *Подготовка рабочего местаповара, подбор инвентаря и оборудования. Подготовка сырья к производству. Взвешивание, измерение, нарезка продуктов. Приготовление готовых блюд Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.* | *12* | *3* | |
| 1. 5 | Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. | Приготовление бутербродов, салатов, простых холодных блюд, закусок. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения . | 6 | 3 | |
| 1. 6 | *Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.* | *Приготовление бутербродов, салатов, простых холодных блюд, закусок. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .* | *12* | *3* | |
| 1. 7 | Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. | Приготовление бутербродов, салатов, простых холодных блюд, закусок. Добавление специй. Оформление и подача.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения . | 6 | 3 | |
| 1. 8 | *Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.* | *Приготовление бутербродов, салатов, простых холодных блюд, закусок. Добавление специй. Оформление и подача.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения .* | *12* | *3* | |
| 1. 9 | Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | Приготовление холодных блюд. Сервировка и оформление простых холодных блюд и закусок. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения . | 18 | 3 | |
| **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | | | | | |
| Виды работ: | | | **144** | |  | |
| 1 | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основныхпродуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии стребованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с технологическими требованиями. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 | |
| 2 | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (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 холодных и горячих десертов, напитков. | Подготовка сырья к производству. Выбор основных продуктов .Приготовление блюд. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 | |
| 3 | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сучетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе  региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартовчистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом типа питания.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с  соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 | |
| 1. 4 | 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков разнообразного ассортимента.для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом   требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложногоассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и  горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков .Эксплуатация технологического оборудования , производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с  соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 | |
| 5 | Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы  обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. | Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков . Разработка ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей. .Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к раздаче ,к хранению ссоблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 | |
| 6 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективноеиспользование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии синструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 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 производственногоинвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков . Консультирование потребителей в выборе холодных и горячих десертов. напитков.. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к раздаче ,к хранению ссоблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 | |
| 7 | *Взбивание замороженных фруктовых пюре и соков, вынимание из форм замороженных смесей* | *Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей в выборе холодных и горячих десертов. напитков.. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к раздаче, к хранению ссоблюдением режимов и условий хранения* | *6* | *3* | |
| 8 | *Приготовление холодных десертов теста «фило», порционирование и оформление на тарелке сложные холодные десерты;* | *Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей в выборе холодных и горячих десертов, напитков. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к раздаче ,к хранению ссоблюдением режимов и условий хранения* | *6* | *3* | |
| 9 | *Смешивание горячих фруктовых и овощных поре и яично-молочных смесей (с наполнителями и без) с взбитыми белками, запекание, взбивание фруктовых, шоколадных, белковых, овощных смесей в формах на водяной бане;* | *Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей в выборе холодных и горячих десертов. напитков.. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к раздаче, к хранению ссоблюдением режимов и условий хранения* | *6* | *3* | |
| 10 | *Варка в воде, молоке, сливках, сахарном сиропе, вине фрукты, ягоды, мучные изделия, взбитые массы, взбивание и перемешивание с другими ингредиентами сырную и творожную массу;* | *Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей в выборе холодных и горячих десертов, напитков. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к раздаче, к хранению ссоблюдением режимов и условий хранения* | *6* | *3* | |
| 11 | *Глазирование готовых горячих изделий и украшений для них, фламбирование готовых горячих десертов* | *Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей в выборе холодных и горячих десертов, напитков. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к раздаче, к хранению ссоблюдением режимов и условий хранения* | *6* | *3* | |
| 12 | *Порционирование и оформление на тарелке сложных горячих десертов для подачи,соблюдение температурного режима подачи сложных горячих десертов, подготовка готовой продукции сложных горячих десертов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции.* | *Подготовка сырья к производству. Приготовление холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей в выборе холодных и горячих десертов, напитков. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к раздаче, к хранению ссоблюдением режимов и условий хранения* | *6* | *3* | |
| ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | | | |
| Виды работ: | | | **180** | |  | |
| 1. 1 | 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. | Приготовление . оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление по технологическим картам. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 1. 2 | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий. | Приготовление . оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. Приготовлениепо технологическим картам. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 | |
| 1. 3 | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление по технологическим картам. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Проверка соответствия количества и качества продуктов. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 1. 4 | Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | Приготовление . оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выбор дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости с основным продуктом. Приготовление по технологическим картам. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 5 | .Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | Приготовление . оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление по технологическим картам. Взвешивание продуктов в соответствии с нормами закладки.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 1. *6* | Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и  кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности  приготовления, особенностей заказа. | Приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов. Приготовление по технологическим картам. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 1. *7* | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,  стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 18 | 3 | |
| 1. *8* | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного  инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 1. *9* | Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых супов, горячих блюд. кулинарных изделий , закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 10 | Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Использование отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 11 | Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения  выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Творческое оформление.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 12 | 3 | |
| 12 | Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований  к безопасности пищевых продуктов. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание готовых изделий .Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 13 | Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом  требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание готовых изделий. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 14 | Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Размораживание готовых изделий .Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 15 | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых  хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Выбор контейнеров, упаковочного материала, порционирование, упаковка. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 16 | Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Расчёт стоимости готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 17 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное  использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на  вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Проведение консультирования потребителей о выборе продукции. .Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 18 | 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. | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Выбор оборудования. Инвентаря, посуды в соответствии с инструкциями. .Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 19 | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: | Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | 6 | 3 | |
| 20 | Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственногоинвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями. | 6 | 3 | |
| 21 | *Приготовление и оформление низкокалорийных тортов и пирожных.* | *Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | *12* | *3* | |
| *22* | *Оформление современными видами и способами мучные кондитерские изделия.* | *Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | *12* | *3* | |
| *23* | *Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к сложным хлебобулочным изделиям* | *Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.* | *12* | *3* | |
|  | **всего 720 часов** | | | | |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1.  Материально-техническое обеспечение**  
  
Реализация рабочей программы учебной практики обеспечиваетсяналичием  рабочих мест на базе ГАПОУ БТОТиСг. Байкальска.  
  
Оборудование Учебной кухни технологическим оборудованием:

* моечная ванна;
* овощерезательная машина;
* плиты электрические;
* мясорубка;
* миксер;
* рыбочистка;
* шкаф морозильный;
* шкаф холодильный;
* микроволновая печь;
* овоскоп;
* посудомоечная машина;
* стеллаж;
* мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

* рабочий стол;
* весы настольные электронные;
* набор разделочных досок;
* ножи поварской тройки;
* щипцы универсальные;
* лопатки (металлические, силиконовые);
* венчик;
* ложки;
* мерный стакан;
* сито;
* половник;
* миски из нержавеющей стали;
* набор кастрюль;
* набор сковород;
* корзины для отходов;
* стрейч пленка для пищевых продуктов;
* пергамент, фольга;
* контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
* рукавицы силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, доской.

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится на рабочих места учебной кухни ГАПОУ БТОТиСг.Байкальска.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

             Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для  
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | 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:  -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);  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 сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 сырье продуктах;  соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;* |
| **ПК 1.2.**  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  **ПК 1.3**.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  **ПК 1.4**.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;  оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);  профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;  точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;  аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;  эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- заданий экзамена по модулю;* |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельности |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **ОК 11.** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  составлять бизнес план;  презентовать бизнес-идею для открытия дела;  выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  презентовать идеи открытия собственного дела в  профессиональной деятельности |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций | Критерии оценки | Методы оценки |
| **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 | 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:  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 | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;* |
| **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 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:  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 стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:  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)  соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;  гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- заданий экзамена по модулю;* |
| ***ОК. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельности |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **ОК 11.** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  составлять бизнес план;  презентовать бизнес-идею для открытия дела;  выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  презентовать идеи открытия собственного дела впрофессиональной деятельности |  |

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 3.1  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 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:  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 холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);  соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю; |
| ПК 3.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента  ПК 3.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента  ПК 3.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  ПК 3.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;  оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (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 холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:  соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;  аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)  соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;  гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю; |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **ОК 11.** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  составлять бизнес план;  презентовать бизнес-идею для открытия дела;  выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  презентовать идеи открытия собственного дела в  профессиональной деятельности |  |

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 4.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  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, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;* |
| **ПК 4.2.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  **ПК 4.3.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  **ПК 4.4.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  **ПК 4.5.**  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;  оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:  соответствие температуры подачи;  аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)  соответствие объема, массы порции 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, напитка заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- заданий экзамена по модулю;* |
| ***ОК. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **ОК 11.** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | привлекательностькоммерческих идей врамкахпрофессиональнойдеятельности;  составлять бизнесплан;  презентоватьбизнес-идею для открытия дела;  выявлятьдостоинства инедостаткикоммерческойидеи;  презентоватьидеи открытиясобственного делав  профессиональной деятельности |  |

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразногоассортимента

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 5.1**  Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);  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 кондитера;  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, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий 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 подготовка инструментов;  точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;* |
| **ПК 5.2.**  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  **ПК 5.3.**  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  **ПК 5.4.**  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  **ПК 5.5.**  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;  оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:  гармоничность, креативность, аккуратность 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 изделия заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  оптимальность определения этапов решения задачи;  адекватность определения потребности в информации;  эффективность поиска;  адекватность определения источников нужных ресурсов;  разработка детального плана действий;  правильность оценки рисков на каждом шагу;  точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- заданий экзамена по модулю;* |
| ***ОК. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **ОК 11.** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  составлять бизнес план;  презентовать бизнес-идею для открытия дела;  выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  презентовать идеи открытия собственного дела в  профессиональной деятельности |  |